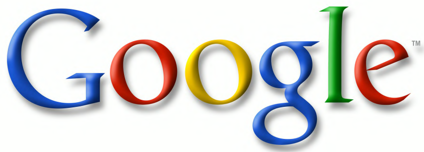






L'ART D'AMÉLIORER
LES
TERRES;
TOME QUATRIEME.

AGRICULTURE
COMPLETE,
OU
L'ART D'AMÉLIORER
LES
TERRES;

Traduit de l'Anglois de MORTIMER, *sur la sixieme Edition, augmentée de plusieurs Traités qui manquoient à cet Ouvrage.*

Tempus in agrorum cultu consumere, dulce est. OVID.

TOME QUATRIEME.



A PARIS,
Chez SAUGRAIN jeune, Quai des Augustins, près du Pont Saint-Michel, à la Fleur de Lis d'or.

M. DCC. LXV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

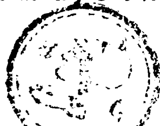




TABLE DES CHAPITRES

Du quatrieme Volume.

LIVRE SEIZIEME.

CHAP. I. *Des Arbres fruitiers*, page 1

CHAP. II. *Des pépinieres des arbres fruitiers*, 7

CHAP. III. *Maniere de greffer les arbres*, 14

CHAP. IV. *Greffe en bouton, ou en écusson à la pousse*, 35

CHAP. V. *Culture des arbres fruitiers*, 39

CHAP. VI. *Des arbres nains, des espaliers & des arbres de haute tige, ou en plein vent*, 56



CHAP. VII. *De la culture des vergers,* page 58

CHAP. VIII. *Maniere de transplanter les arbres,* 62

CHAP. IX. *Autres observations touchant la stérilité des arbres fruitiers,* 86

CHAP. X. *Catalogue des fruits, &c.* 96

CHAP. XI. *Des poires,* 114

DHAP. XII. *Des cerises,* 121

CHAP. XIII. *Des prunes,* 125

CHAP. XIV. *Des abricots, des pêches, des mircotons & des pavies,* 128

CHAP. XV. *Du Coignassier,* 133

CHAP. XVI. *Des figues,* 135

CHAP. XVII. *De la taille des arbres fruitiers,* 138

CHAP. XVIII. *Autres observations nécessaires touchant les arbres fruitiers,* 145

CHAP. XIX. *De la vigne,* 150

SECTION I. *Culture de la vigne,* 152

SECTION II. *Terreins & expositions con-*

venables à la vigne, page 153
SECTION III. *Especes de vignes dont on doit préférer la culture,* 157
SECTION IV. *Travaux nécessaires à la vigne,* 164
SECTION V. *Maladies & accidens auxquels les vignes sont sujettes, avec les moyens de les en garantir,* 176
SECTION VI. *Cueillette du raisin, & maniere de faire le vin,* 180
SECTION VII. *Moyens de conserver le vin,* 186
SECT. VIII. *Maniere de conserver les raisins,* 190
CHAP. XX. *De l'olivier,* 196
CHAP. XXI. *Cueillette du fruit,* 203

LIVRE DIX-SEPTIEME.

Des Liqueurs dont on fait usage en Angleterre.

CHAP. I. *De la biere & de l'aile*, page 209

CHAP. II. *De l'aile de Nottingham*, 228

CHAP. III. *Du cidre*, 230

CHAP. IV. *Différentes façons de faire le cidre*, 235

Des mêlanges que l'on peut faire avec le cidre, 262

Piquette, ou petit cidre, 264

Observations touchant le cidre, 265

CHAP. V. *De quelques autres especes de vins ou de boissons que l'on tire des fruits, &c.* 280

CHAP. VI. *De quelques autres boissons dont on fait usage*, 285

CALENDRIER DU LABOUREUR.

Qui contient les ouvrages qu'il a à faire pendant chaque mois de l'année.

JANVIER.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 294
Fruits en primeur, & qui durent encore, 297
Dans le jardin fleuriste, 298
Fleurs qui durent encore, 299

FÉVRIER.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 300
Fruits qui subsistent, 303
Dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs qui subsistent, ibid

MARS.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 305
Fruits qui subsistent encore, 308
Ouvrages à faire dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs qui subsistent encore, 311

AVRIL.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, page 313
Fruits qui subsistent encore, 316
Ouvrages à faire dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs qui subsistent encore, 318

MAI.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 321
Fruits qui subsistent, 322
Dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs qui subsistent, 324

JUIN.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 327
Fruits qui subsistent, 329
Dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs qui subsistent, 330

JUILLET.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 332
Fruits qui subsistent, 335
Dans le jardin fleuriste, 336

AOUST.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, page 341
Fruits de la saison, 343
Dans le jardin fleuriste, 344
Fleurs de la saison, 345

SEPTEMBRE.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 348
Fruits de la saison, 349
Dans le jardin fleuriste, 350
Fleurs de la saison, 352

OCTOBRE.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 355
Fruits de la saison, 357
Dans le jardin fleuriste, ibid

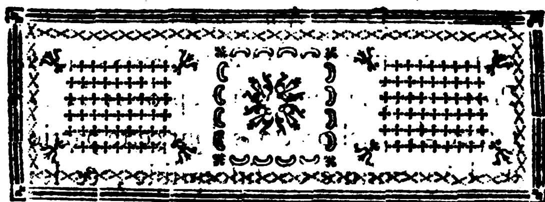
NOVEMBRE.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, 360
Fruits de la saison, 362
Dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs de la saison, 364

DÉCEMBRE.

Ouvrages à faire dans le verger & le potager, page 367
Fruits de la saison, 367
Dans le jardin fleuriste, ibid
Fleurs de la saison, 368

Fin de la Table des Chapitres.



L'AGRICULTURE COMPLETE, OU L'ART D'AMÉLIORER LES TERRES.

LIVRE SEIZIEME.

CHAPITRE PREMIER.

Des Arbres fruitiers.

Après avoir parlé de tout ce qui concerne le Potager, je vais traiter du Verger, c'est-à-dire, des Arbres fruitiers. Rien n'est plus utile que leur culture. On peut s'en convaincre par les

avantages qu'en retirent plusieurs de nos Provinces. Je trouve donc à propos d'examiner les améliorations dont cette partie de l'Agriculture est susceptible, & les avantages qu'on peut en tirer.

D'abord on peut dire en général qu'il n'y a point de terrein où l'on ne puisse élever quelque arbre fruitier, lorsqu'on sait le ménager avec prudence.

Les fruits sont d'un usage universel, tant comme alimens que comme boisson, sur-tout pour faire du cidre. Cette boisson, faite & bien préparée avec de bons fruits, est une liqueur délicieuse, très convenable à notre tempérament. En Angleterre les contrées où l'on trouve plus de vieillards sont celles où l'on fait usage du cidre. Un des plus grands inconvéniens de cette liqueur, est qu'elle est extrêmement délicate, & qu'il faut beaucoup d'art pour la ménager, ainsi que j'aurai occasion de le dire dans la suite.

Enfin, la culture des Vergers demande

peu de ſoins & de dépenſe en comparaiſon des autres branches de l'Agriculture : on n'a d'autre peine que celle de cueillir le fruit au bout de quelques années ; & les frais que leur cueillette exige, n'eſt rien au prix du profit & des avantages qu'en retire le propriétaire. M. Hartlib, parlant dans ſon Ambaſſade, de l'utilité qu'on tire des arbres fruitiers, dit, » qu'ils procurent des promenades agréables, de la nourriture pour les beſtiaux ; dans le Printems & dans l'Eté ; » dans l'Hiver, du bois pour le chauffage, de l'ombrage dans les grandes » chaleurs, des remedes pour les malades, des rafraichiſſémens pour ceux » qui ſe portent bien, une nourriture » & une boiſſon excellente, ſans exiger » ni grands ſoins, ni grandes dépenſes «.

Que l'on conſidere les frais qu'exigent les autres branches de l'Agriculture ; ce qu'il en coute pour le labour, pour la ſemaille, pour la récolte, pour ſerrer &

conſerver le bled ; & l'on verra que les avantages qu'on en retire, ſont fort au-deſſous du profit que procurent les arbres fruitiers. Il arrive même ſouvent, toute déduction faite, que le gain qu'on fait ſur le fruit, l'emporte ſur celui qu'on fait ſur le bled.

Je ſuis même perſuadé que les arbres fruitiers améliorent conſidérablement les terres où on les plante, puiſque le foin y pouſſe de meilleure heure, & qu'il y eſt deux fois plus abondant qu'ailleurs. Mais comme rien ne nuit plus aux arbres que de faucher les Vergers, je ſerois d'avis qu'on fît manger l'herbe au bétail au commencement de l'Eté, ſur-tout ſi l'enclos eſt trop grand pour pouvoir le bécher aſſidument. Il leur ſervira de nourriture ; mais s'il devient trop épais dans les autres mois de l'année, vous pouvez attendre que la gelée ait paſſé deſſus, le bétail le mangera enſuite avec avidité.

On peut planter les arbres, tant dans les Vergers, que dans les champs, de

maniere que, sans trop couvrir l'herbe, ils ne servent qu'à l'ombrager, & à la garantir de la chaleur de l'Eté; l'herbe trop ombragée s'aigrit, comme je le dirai dans la suite.

Les feuilles des arbres contribuent à bonifier les terres; & les vergers, tout petits qu'ils sont, rapportent pour l'ordinaire plus que les champs qui leur sont contigus, quoique la qualité du terrein soit d'ailleurs la même. Les bois produisent aussi le même effet dans les terres où on les plante. Les Anciens étoient si fort persuadés de cette vérité, qu'ils ont composé plusieurs gros volumes pour encourager la culture des Arbres fruitiers: ils ont donné les plus grands éloges à cette occupation, & l'ont mise au-dessus de toutes les autres. M. Blith, M. Auston & plusieurs autres qui ont écrit de notre tems sur cette matiere, ont prouvé que ces sortes de plants doublent la récolte, tant du grain, que du foin.

Indépendamment de l'avantage qu'en

retire le Propriétaire, il seroit très utile pour le Public qu'on cultivât les arbres fruitiers plus qu'on ne le fait, sur-tout dans les Provinces où l'on ne recueille point de vin; on seroit dispensé par-là de tirer du vin des Provinces où il abonde. Cette sorte de commerce enrichit l'Etranger, & appauvrit la Nation; au lieu, qu'en suivant une autre méthode, nous pourrions nous procurer un commerce avec l'Etranger aussi utile, que l'autre nous est ruineux. Afin donc d'encourager cette branche de l'Agriculture, je commencerai par la pépiniere des arbres fruitiers, comme la chose qui intéresse le plus, lorsqu'on n'est pas à même de pouvoir acheter des arbres, ou qu'on est dans la résolution d'en élever soi-même.



CHAPITRE II.

Des Pépinières des Arbres fruitiers.

LES Pépinieres des Arbres fruitiers demandent la même culture & les mêmes attentions que celles des arbres dont on fait les Bois. Il faut, vers le mois d'Octobre, nétoyer le terrein que l'on destine à cet usage, des herbes & des racines qui s'y trouvent; observer que les terres humides, les argilleuses, celles qui sont trop fermées ou trop chargées de fumier, ne valent rien pour une Pépiniere. Il faut ameublir la terre le plus qu'on peut. Si l'on trouve suffisamment de plants de Pommier sauvage dans les bois, on fera bien d'en former la pépiniere : si votre terrein est trop grand pour que vous puissiez vous flatter d'en trouver assez pour l'en remplir, il ne faut compter que sur le plant que vout éleverez vous-même. Lorsque vous voudrez planter un verger,

il faut toujours choisir dans votre pépiniere les meilleurs arbres, & les plus beaux.

Lorsque vous voulez former une pépiniere, il faut ramasser les pepins des fruits qui ont mûri les premiers, & les conserver dans du sable jusqu'au mois d'Octobre. Vous tendez alors un cordeau sur vos couches, & vous faites le long de ce cordeau des trous espacés les uns des autres d'environ la largeur de la main; vous y plantez les noyaux la pointe en bas, environ à trois pouces de profondeur. Le premier rang planté, il faut en tracer un second au cordeau à environ un pied de distance du premier, & continuer de même, si vous semez vos pepins sur couche; sinon il faut laisser deux pieds & plus de distance entre les rangs, afin de pouvoir passer entre deux pour sarcler, observant de séparer les especes. Cette méthode a lieu pour telle espece de noyau que ce soit. A l'égard des plants qu'on éleve des graines ou

des amandes de pommes, de poires ou de pommes sauvages, quelques-uns proposent la méthode suivante qui est, après avoir fait le cidre, ou le poiré, de prendre le marc, qui est la substance du fruit dont on a tiré le suc, & d'en séparer le jour même ou le lendemain, avant qu'il fermente, la graine, en le criblant, & de la semer dru le plutôt que l'on peut, sur des couches de terre fine. Comme il y a eu beaucoup de semences écrasées en faisant le cidre, & qu'il y en a quantité d'autres qui ne sont pas mûres, qui ne levent point, il faut y suppléer par la quantité. On répand dessus avec un crible environ l'épaisseur de deux doigts de terre fine, & on la couvre de ronces ou de jonc jusqu'à ce que la terre soit affermie, pour empêcher les oiseaux ou la volaille de la déterrer.

On la garantit de la gelée pendant l'hiver, en la couvrant de fougere ou de chaume qu'il faut avoir soin d'ôter au printems, avant que les pepins levent, ce

qui arrive ordinairement dans le mois de Mai, sans oublier de la sarcler : si l'été est sec, il faut l'arroser de tems en tems. Ayez soin sur-tout de dresser des pieges pour les taupes & les rats qui en sont très friands ; ou bien vous pouvez, comme quelques-uns le conseillent, empoisonner les rats avec du verre pilé, du beurre & de la farine d'avoine dont on compose une pâte que vous répandrez par petits morceaux sur la couche.

Les meilleures souches pour enter, sont celles qu'on éleve de pepins de sauvageons & de pommes sauvages de bonne venue. Il y a cependant des Provinces où l'on regarde le Coignassier, comme le plant le plus propre à conserver le goût de la pomme. On observera que le sauvageon donne de la saveur aux pommes qui n'en ont point, & que le Coignassier adoucit celles qui sont âpres ; mais que les arbres entés sur Coignassier durent moins que ceux qui sont entés sur Pommier sauvage : & que, quoique le

fruit prenne toujours après la greffe, la souche y apporte quelque petit changement, soit en bien, soit en mal.

Lorsqu'on veut se pourvoir de la variété de plants nécessaires pour les différens arbres fruitiers qu'on veut élever, on doit composer sa pépiniere de ceux qui viennent de pepins de pêches, de prunes, de cerises, de coings, &c. ou de rejettons tirés des mêmes arbres, qui sont également bons chacun dans leur espece, ainsi que je le dirai ci-après.

Mais la façon la meilleure & la plus prompte de multiplier les Coignassiers dans votre pépiniere est de couper en Mars quelque vieux Coignassier à deux pouces de terre; les racines pousseront une grande quantité de rejettons. Lorsqu'ils auront un pied & demi de haut, vous les couvrirez d'un pied de bonne terre, & vous les arroserez dans les tems de sécheresse. Dès qu'ils auront pris racine, vous les transplanterez en hiver dans la pépiniere; au bout d'un ou

deux ans ils ſeront en état d'être entés avec des poires.

On peut élever des Pruniers & des Cerisiers de rejettons, auſſi bien que de noyaux. On peut encore s'en procurer de la même maniere qu'on l'a indiqué ci-deſſus pour les coings ; il faut ſeulement ſe reſſouvenir de l'eſpece d'où on les tire.

On peut enter les Cerisiers & les Pruniers l'un ſur l'autre, ſur les Pommiers ou ſur les Poiriers. Ils prendront dès la premiere année ; mais ils ſont ſujets à mourir l'année ſuivante : c'eſt pourquoi, ſi l'on prenoit un rejetton d'un an, & qu'on l'entât ſur un plant qui lui eſt propre, je crois que l'arbre en vaudroit mieux.

On peut auſſi élever des Poiriers de rejettons, & les tranſplanter de la maniere qu'on vient de dire ; mais ceux qu'on multiplie de pepins paſſent pour être meilleurs que ceux qui viennent de rejettons par des racines.

Lorſque ces plants ont un ou deux ans,

on peut les transplanter dans la pépiniere ; ils ne sont jamais trop petits, pourvu qu'ils y aient poussé de longs jets. Après que ces jets ont grossi, on peut les greffer, les enter, &c. suivant leur nature & l'usage auquel on les destine. Il faut avoir soin de couper sur-tout les racines pivotantes, les sommets & les branches latérales des plants, ne leur laisser qu'environ un pied au-dessus de terre, & ne point les mettre trop avant en terre, afin de pouvoir les transplanter ensuite avec plus de facilité. Il est nécessaire de lever souvent les sauvageons & les plants qui viennent de semences ; par ce moyen ils poussent un plus grand nombre de racines ; autrement ils ne poussent qu'un pivot, & ne sont jamais de belle venue. Il faut encore semer les fruits à noyau, aussi-tôt après les avoir cueillis ; car, lorsqu'on les garde trop long-tems, ils sont deux ans à lever : &, à moins que l'humidité de l'hiver ne pourrisse la coque, l'amande ne leve jamais. Observez de

planter séparément les plus gros & les plus petits.

Comme il y a différentes especes d'arbres fruitiers, & qu'ils se multiplient de plusieurs façons, les uns de greffe ou de bouture, les autres de pepins ou d'amandes, d'autres de rejettons, de plants enracinés, &c. selon leur nature : après vous être fourni les plants dont vous pouvez avoir besoin pour former votre pépiniere, il me reste à vous montrer la maniere de vous en servir, & la méthode d'élever les différentes especes d'arbres, en commençant par la greffe.

CHAPITRE III.

Maniere de greffer les Arbres.

PRENEZ sur une branche qui soit dans son année de rapport, la greffe que vous voulez enter, & sur un vieux arbre, plutôt que sur un jeune : ne la choisissez pas trop petite, de peur que le soleil & le

vent ne la deſſechent, & ne la fanent. On prétend que les meilleures branches ſont celles qu'on prend ſur un bois de la derniere année, & dont une partie eſt du bois des années précédentes : elles ont plus de force pour être introduites dans la fente, que celui qui n'a qu'un an : d'ailleurs, la greffe porte plutôt ; cependant une greffe d'un an vaut autant. Dans quelques Provinces on choiſit communément une groſſe greffe : les meilleures ſont celles dont les boutons ne ſont point trop écartés, & c'eſt ce qui détermine ordinairement la longueur de la greffe.

Comme la ſouche ſur laquelle on ente eſt plus ou moins forte, & que la quantité de ſeve qu'elle donne, varie auſſi ; il vaut mieux que la greffe ait trop de boutons, que ſi elle en avoit trop peu ; trois ou quatre ſuffiſent ordinairement. On m'a aſſuré qu'une ente portoit plutôt, lorſqu'on ne l'étêtoit pas.

Quoique l'on puiſſe greffer & enter dans preſque tous les tems de l'année,

soit en ente, dès le commencement de l'automne, ou en écusson, pendant l'été; cependant le tems le plus propre pour greffer, est le mois de Février pour les Cerisiers, les Poiriers, les Pruniers & les fruits précoces, & le mois de Mars pour les Pommiers. Il faut choisir pour cette opération un tems calme & serein, & ne jamais greffer dans un tems de pluie. Votre opération ne sera que plus sûre, si vous pouvez attendre que les gelées soient passées. On peut, sans rien craindre, la différer jusqu'au commencement ou au milieu d'Avril, si le printems est tardif.

Souvenez-vous qu'une greffe coupée d'avance, enterrée & employée dans le tems que la seve monte, prend beaucoup mieux que celle que l'on ente aussi tôt après l'avoir coupée; & qu'il en est de même de celle qu'on prend sur un vieux arbre préférablement à un jeune.

Observez encore que les greffes des Pruniers ou des Cerisiers ne veulent point être coupées aussi minces que celles des Pommiers ou des Poiriers

Pour

Pour que la greffe réussisse, le tout consiste à faire en sorte que les deux écorces, tant celle de la greffe que de l'arbre, soient bien unies par le dedans, afin que la seve qui coule entre l'écorce & le bois puisse se communiquer de l'un à l'autre, sur-tout vers le bas de la greffe.

Choisissez, pour placer votre greffe, l'endroit de l'arbre qui est le plus droit & le plus uni. Si l'arbre est noueux ou raboteux, ce que quelques-uns ne regardent point comme un obstacle, remédiez à ce défaut par la position que vous donnerez à votre greffe. Si le tronc de votre arbre est petit, greffez-le à environ six pouces au-dessus de terre; mais s'il est gros & à portée du bétail, greffez-le dans un endroit où il ne puisse atteindre. Il y a quelques especes de pommes auxquelles cette maniere de greffer est avantageuse : elles participent davantage à la seve de la souche; leur gout en devient plus piquant : celles qui ont de la douceur en valent mieux. Elle est sur-tout

favorable aux reinettes jaunes. Il eſt vrai qu'elle n'eſt pas ſi aiſée à pratiquer ſur les jeunes arbres qu'on laiſſe croître en plein vent, parcequ'ils ſont moins faciles à tranſplanter. Il ne faut greffer vos arbres que trois ans après les avoir tranſplantés, à moins que les branches ne ſoient aſſez groſſes dès la ſeconde année.

Placez vos greffes au Sud-Oueſt du tronc, parceque c'eſt le plus orageux de tous les vents d'été : par ce moyen, le vent donnant contre l'arbre, la greffe réſiſtera mieux, & ſe décolera moins. Au reſte, réglez-vous ſur la ſituation & l'abri du terrein, pour la placer.

Empêchez que la pluie n'entre dans la fente que vous avez faite aux jeunes arbres que vous greffez : pour cet effet, couvrez-la de terre glaiſe juſqu'à ce que l'écorce l'ait couverte ; & ſur tout ne donnez pas plus de quatre ou cinq pouces de hauteur à la greffe au-deſſus de la fente, parceque le trop de longueur l'affoiblit,

& l'expose davantage à être endommagée par le vent.

Le Coignassier est le seul arbre que l'on multiplie en taillant la branche un peu au-dessous du nœud, & en la mettant en terre sans autre cérémonie. Mais le mieux est de le greffer, lorsqu'il est devenu arbre, & de le tailler au dessous du nœud, après que la tête est couverte. Il faut seulement observer, en le séparant, de faire une incision un peu au-dessous du nœud, & d'enlever l'écorce à-peu-près jusqu'à cet endroit. Au moyen de quoi, si la branche a plus d'un nœud, vous pouvez le greffer, & le tailler tous les ans à environ un demi pied de la tige que vous pouvez également greffer, & laisser dans cet état.

Les outils nécessaires pour cette opération, sont un couteau fort de lame, & épais du dos pour fendre les troncs; une petite scie à main pour scier la tête des grosses branches; un petit maillet, un ciseau bien tranchant, un canif bien

acéré pour couper les greffes Il faut aussi avoir de la terre glaise bien pêtrie avec du crotin de cheval, pour qu'elle ne se gele point, & du poil de Tanneurs, pour l'empêcher de se fendre; des liens de jonc ou de laine pour lier la greffe, de petits paniers à bras pour la transporter, & tels autres instrumens que vous jugerez nécessaires, suivant la façon dont vous voulez greffer, ce que l'on peut faire de plusieurs manieres.

La premiere est la *greffe en fente*, qui est la plus ancienne, la plus connuë & la plus pratiquée pour les arbres de moyenne grosseur. Voici comment elle se fait. On commence par scier la tête du tronc dans l'endroit le plus uni. Pour les espaliers & les arbres nains, on les greffe à quatre doigts de terre, & les autres plus haut, selon qu'on le juge convenable, & selon que le sujet le permet. On ragrée avec la serpette ce qu'on a coupé avec la scie; on fend le sujet un peu à côté de la moëlle; on met un greffoir ou un coin

dans la fente pour la tenir ouverte, & on l'unit avec le couteau, excepté d'un côté qu'on laisse en talus. On taille la greffe par le gros bout de chaque côté d'un nœud, en forme de coin, d'une épaisseur proportionnée à la fente, laissant une petite épaisseur de chaque côté. La greffe ainsi taillée, on la place exactement dans la fente, en sorte que la surface intérieure de l'écorce de la greffe réponde parfaitement à la surface intérieure de l'écorce du sujet : c'est à quoi l'on doit s'attacher, si l'on veut que l'opération réussisse, ainsi qu'on l'a dit ci-dessus. On retire ensuite le ciseau ou le coin; si le tronc l'embrasse trop étroitement, & qu'on craigne, en le retirant, d'enlever l'écorce de la greffe, il faut donner un peu plus d'épaisseur au bout de la greffe qui entre dans le tronc, pour qu'il supporte lui seul toute la pression; ou ce qui vaut encore mieux, il faut laisser un petit coin dans la fente pour empêcher que la greffe ne soit trop fortement pressée, &

donner un peu plus d'épaisseur au côté de la greffe qui est destiné pour se trouver en dehors, sur-tout lorsque le tronc est petit. Aussi-tôt que la greffe est placée, il faut lier la fente d'un brin d'osier, la recouvrir promptement avec de la terre glaise préparée, ou avec de la cire molle, pour la garantir, non seulement du froid & du vent, mais sur-tout de la pluie. C'est ce qu'on appelle emmailloter les greffes; & c'est pourquoi on appelle aussi la greffe en fente, greffe en poupée; ce qui ne se fait plus qu'aux champs: dans les jardins on se sert de cire.

On doit cesser de greffer en fente, d'abord qu'on voit des feuilles: alors la seve est si forte, que l'écorce se sépare aisément du bois en greffant.

La seconde espece de greffe ressemble beaucoup à la précédente; elle se fait dans l'écorce des gros arbres, & ne differe de l'autre, qu'en ce qu'au lieu de faire une fente dans le bois, & d'y placer la greffe, on se sert dans celle-ci d'un

petit coin d'ivoire, de buis, ou de tel autre bois dur, d'une forme plate & demi-circulaire, que l'on enfonce entre l'écorce & le bois pour faire passage à la greffe. Après avoir scié la tige, & l'avoir ragréée, on prend la greffe, on la taille en pied de biche par le gros bout, & l'on enleve l'écorce jusqu'au bas, en conservant le plus que l'on peut de celle de dehors. On coupe ensuite le bois de la greffe d'environ un pouce de long; on en enleve la moitié, & après avoir taillé l'autre en forme de coin, on la place dans l'ouverture qu'on a ménagée avec le coin entre le bois & l'écorce, de façon que l'endroit le plus épais se joigne exactement avec le bois & l'écorce de la tige; après quoi on la couvre avec de la terre glaise & du crotin de cheval, comme nous l'avons dit ci-dessus.

Cette méthode est préférable à l'autre, lorsque l'arbre est trop gros pour pouvoir le fendre, & que l'écorce est épaisse. C'est pour mettre sur ce sujet plusieurs

greffes ; & plus on en met, & plutôt la plaie se cicatrise. Nous appellons cette espece de greffe, *Greffe en couronne.*

La troisieme maniere de greffer se pratique plus tard que l'autre. Il y a deux façons de la faire : ou l'on étête l'arbre sur lequel on veut greffer, & on l'unit comme pour la greffe en fente ; puis on coupe la greffe un peu en talus à l'endroit où il y a un œil, d'environ un pouce & demi de long : on y fait une petite entaille pour qu'elle puisse poser sur le sommet de la tige. On taille le bout de la greffe depuis l'entaille en forme de coin, le plus uniment que l'on peut ; on place l'entaille sur la tige sur laquelle on marque la largeur de la greffe ; on coupe avec un couteau, tout autant de bois qu'il faut pour que la greffe puisse la couvrir. On les unit ensemble, de maniere que la seve puisse couler de l'une à l'autre ; on les lie, & on les enveloppe de terre glaise ou de cire, pour les garantir de la pluie, ainsi qu'on l'a dit ci-dessus.

La

La deuxieme façon a lieu dans les cas où la greffe & la tige sont d'égale grosseur. On taille le sujet de biais en montant d'un côté à l'autre, & la greffe dans un sens contraire, pour qu'elle se joigne exactement avec lui ; on la lie, & on la couvre de terre glaise ou de cire.

Ces deux manieres de greffer, sur-tout la premiere, sont préférables à toutes les autres, parcequ'on n'est point obligé d'attendre que le sujet ait une grosseur convenable, ce qui est absolument nécessaire pour la greffe en fente ; qu'elle n'offense pas tant le sujet & la greffe, que l'autre ; que la plaie est plutôt guérie, & par-là moins sujette aux intempéries du tems que dans la greffe en fente ; que cette pratique est plus aisée à apprendre & à pratiquer.

La quatrieme espece de greffe est celle qu'on appelle *greffe en approche* ; elle se fait plus tard que les autres, savoir vers le mois d'Avril, selon que le printems est plus ou moins tardif : elle n'est pratica-

ble qu'entre les arbres voisins : delà vient qu'on la met en usage pour les Orangers, les Citroniers & autres plantes rares que l'on conserve dans les serres, & que l'on peut par conséquent approcher les uns des autres : on s'en sert pourtant quelquefois pour les Poiriers & les Pommiers. Prenez, pour le faire, le jet ou la branche que vous voulez greffer ; coupez-en d'un côté l'écorce jusqu'à la moëlle, de la longueur d'environ trois pouces ; faites-en de même à la tige ou à la branche que vous voulez greffer, pour que l'une & l'autre puissent se joindre, & que leurs seves puissent circuler ensemble ; faites-y comme à la greffe en fente une couverture de terre glaise ou de cire bien ajustée & bien liée.

Dès que vous vous appercevrez que votre greffe a pris & a fait corps avec le tronc, coupez à quatre pouces de la ligature, la branche sur laquelle vous avez greffé ; & dans le mois de Mars suivant, vous abatterez le chicot restant. Coupez aussi

immédiatement au-dessous de la ligature la branche greffée, afin qu'elle ne tire plus sa subsistance que du tronc seul.

Quelques uns se contentent d'étronçonner d'abord la tige, & d'y placer le scion, de même que pour la greffe en écusson, sans le séparer du tronc. Ces deux méthodes sont également bonnes; mais la premiere réussit mieux. Cette espece de greffe se pratique sur-tout pour les arbres qui ne sauroient prendre autrement; par exemple, pour les Orangers, les Limoniers, les Grenadiers, la Vigne, le Jasmin, la Mauve en arbre, &c. On peut aussi par ce moyen greffer des arbres d'especes différentes, des arbres fruitiers, par exemple, sur des arbres qui ne portent point de fruit, des fleurs sur des arbres fruitiers, &c.

Telles sont les especes de greffes les plus ordinaires. Il y en a quelques autres qui ne sont presque pas différentes des précédentes, ou si elles le sont, elles en valent moins; ce qui me dispense d'en faire mention.

C ij

Lorſque les têtes des arbres ſont d'une groſſeur à craindre la violence des vents, il faut les aſſurer par le moyen d'une perche aſſez haute pour atteindre au ſommet de la greffe, & l'y lier la premiere année. Les greffes qui pouſſent le mieux, ſont celles qui courent le plus de danger; mais il eſt rare dans la ſuite qu'elles ſoient endommagées par les vents.

Les greffes ſont encore ſujettes à être endommagées par les oiſeaux; mais il eſt aiſé de les en garantir en les entourant de quelques brins de ronces.

Il y a une autre maniere de greffer, dont on n'a pas fait auſſi long-tems uſage que de l'autre; elle conſiſte à prendre une greffe ou un jet de l'arbre que l'on veut multiplier, & un petit éclat de racine d'un autre arbre de même eſpece, en approchant les racines que vous ſéparez des arbres que vous tranſplantez, & à les greffer enſemble en écuſſon à la pouſſe. Après les avoir bien liés enſemble, vous pouvez les planter dans les endroits où

vous voulez qu'ils restent à demeure; ou dans une pépiniere. Cette portion de racine attirera à elle la seve, & nourrira la greffe, de même que dans les autres méthodes.

Il faut seulement avoir soin de bien unir les extrémités de la greffe & de la racine, de façon que leurs écorces soient à fleur l'une de l'autre.

On peut, par ce moyen, greffer vingt ou trente Pommiers sur un sauvageon, & autant de Cerisiers sur un Cerisier ou un Merisier sauvageon, & ainsi des Poiriers, des Pruniers, &c.

Vous pouvez encore par cette méthode former une pépiniere d'arbres fruitiers, au défaut de souches, en les y plantant dans le tems qu'ils sont encore trop petits pour être plantés ailleurs.

Cette méthode est aussi la meilleure qu'on puisse employer pour élever de jeunes arbres qu'on ne peut greffer sur souche, parcequ'ils sont moins exposés aux injures du soleil, du vent & de la pluie.

Il y a même apparence que les fruits deviennent meilleurs, lorſqu'on les greffe ſur des racines d'une eſpece différente, parcequ'ils réuſſiſſent beaucoup mieux de cette façon que de toute autre.

On prétend que ces arbres ainſi greffés portent plutôt, & qu'ils en ont plus de facilité à reſter nains, parcequ'une partie de la greffe reſte en terre, & qu'étant tirée d'un jet ou d'une branche qui eſt dans toute ſa portée, elle fleurit, & porte du fruit auſſi-tôt, ſi la racine peut lui fournir aſſez de ſubſiſtance.

On peut ſeulement objecter contre cette méthode, que les jeunes arbres viennent d'abord avec peine, vû la petiteſſe de la racine qui nourrit la greffe; car la tête des arbres ne croît qu'à proportion de l'accroiſſement des racines d'où elle tire ſa nourriture.

Il faut cependant avouer que les racines étant plus nombreuſes que les tiges, on a l'avantage de pouvoir élever chez ſoi en peu de tems une grande quantité

d'arbres, & les planter ensuite avec une simple houe dans une pépiniere où ils vous dédommagent de la peine qu'on a prise. Si vous transplantez un arbre dont la greffe n'est pas encore bien affermie, placez-le de façon que le dos de la greffe soit au Midi, & l'entaille au Nord, il guérira plutôt. Les arbres qui viennent de plants enracinés ne sont pas si aisés à planter, ni à greffer que ceux qui levent de semences; ils s'enracinent difficilement; ou, supposé qu'ils croissent, la racine faisant partie du vieux bois se pourrit dans la terre, se tourmente, & a toutes les peines du monde à croître.

Je dois avertir les personnes qui sont curieuses d'avoir de bons fruits & de bons arbres fruitiers, qu'ils peuvent faire venir à peu de frais par mer ou par terre des greffes qui peuvent se garder depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Mars, pourvu qu'on ait soin de les enfermer dans de la terre, & de les entretenir humides, quand même on n'emploieroit

autre chose. J'ai fait venir moi-même des greffes de Poiriers de Paris, qui se sont très bien conservées, & qui ont parfaitement réussi. Mais s'il arrivoit qu'elles se séchassent en chemin, il ne faut, après qu'on les a reçues, que les faire tremper vingt-quatre heures dans de l'eau, & les mettre ensuite dans de la terre humide; ou bien on peut mettre le gros bout dans de la terre glaise qu'on enveloppe d'un linge pour l'empêcher de tomber, & envelopper l'autre de foin ou de chaume, pour le garantir de la sécheresse & des des contusions; par ce moyen il est aisé de les transporter où l'on veut.



CHAPITRE IV.

Greffe en bouton ou en écusson à la pousse.

IL y a des personnes qui préferent cette espece de greffe à celle que je viens de décrire : elle differe des autres méthodes, en ce qu'on la fait en été, lorsque la seve est dans toute sa force, & qu'on ne pratique les autres qu'avant qu'elle monte, du moins en grande quantité. Elle a cela d'avantageux qu'on peut, par son moyen, multiplier & améliorer plusieurs especes de fruits & d'arbres, tels que les Abricotiers, les Pêchers, les Pavies, qui réussissent rarement par d'autres voies, parcequ'il y a peu de souches en état de fournir au commencement du printems toute la seve dont la greffe a besoin, ce qui est cause qu'elle ne réussit point; au lieu que lorsqu'on les greffe comme il faut en pleine seve, l'opération a pres-

que toujours un heureux succès.

Les arbres sur lesquels on pratique cette greffe, doivent être de même espece que ceux dont j'ai parlé, & dont je parlerai encore dans le Chapitre suivant.

On pratique ordinairement cette opération depuis le mois de Juin jusqu'à la mi-Juillet, lorsque la seve est presque toute dans les arbres. Il y a quelques arbres qu'on peut greffer, suivant les lieux & le tems, depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Août. A l'égard de la partie du jour où il faut le faire, choisissez une belle soirée & un tems sec, parceque la pluie venant à tomber sur les boutons qui n'ont pas encore pris, les fait presque tous périr.

Les boutons que vous voulez enter, ne doivent être, ni trop jeunes, ni trop tendres, ni trop vieux; mais il vaut cependant mieux qu'ils soient jeunes. Ceux d'Abricotiers sont les plus précoces : il faut les prendre sur l'extrémité la plus grosse & la plus forte des jets qui n'ont

qu'une ſeve, & qui ſont d'une belle venue.

Au défaut de boutons, on peut tranſporter les branches qui les portent à la diſtance de pluſieurs lieues, & les conſerver deux ou trois jours en les enveloppant dans des feuilles & de l'herbe fraiche, pour les conſerver humides. S'ils vous paroiſſent flétris, mettez tremper les branches deux ou trois heures dans de l'eau froide, d'où vous les tirerez, quand les boutons ſeront revenus.

Ayant vos œils & vos inſtrumens tout prêts pour votre opération; ſavoir, un couteau ou un canif bien pointu, une plume taillée à moitié, bien pointue & bien unie, pour ſéparer l'œil & l'écorce de la tige, des liens de laine ou de jonc, ou telle autre choſe ſemblable, pour l'aſſurer dans quelque endroit uni de la tige, plus ou moins près de la terre, ſelon que vous voulez un arbre nain, un eſpalier, un arbre de haute tige; vous coupez l'écorce de biais,

& depuis le milieu vous la fendez doucement de la longueur d'environ un pouce; de maniere que les deux incisions aient la forme d'un T, prenant garde de ne point offenser la tige. Il faut ensuite préparer l'œil, en ôter la feuille, y laisser environ un demi pouce d'écorce au-dessus & au-dessous, & amincir l'extrémité de l'écorce de dessous en forme d'écusson, pour qu'elle puisse mieux s'insinuer & s'unir entre le bois & l'écorce. Vous enlevez ensuite adroitement avec la plume l'écorce, de façon à n'y laisser aucune chevelure; car si vous appercevez un trou sous l'œil dans sa partie intérieure, la racine y est restée, il faut le jetter, & en préparer un autre. Votre œil étant prêt, levez l'écorce de la tige de chaque côté de la fente, conservant, le plus que vous pourrez, l'écorce mince intérieure: placez avec soin l'écusson ou l'œil entre l'écorce & la tige, en le faisant descendre en coulant, jusqu'à ce que le haut de l'écusson réponde exactement

à l'incision horisontale; en sorte que l'écusson occupe pleinement toute la place de l'incision, & que les côtés de l'écorce le couvrent tout entier : liez-le ensuite exactement, à l'exception de l'œil qui doit paroître dans son entier, pour respirer & croître.

Il y a une autre méthode plus prompte que la précédente, qui réussit beaucoup mieux, & qui n'en differe qu'en ce qu'on fend l'écorce en montant depuis l'incision cruciale, & que l'on place l'écusson ou l'œil la pointe en haut, laissant le bout d'en bas plus long qu'il ne faut : & après avoir mis l'œil en place, on coupe ce qu'il y a de superflu; on rapproche l'écorce de l'œil de celle de la tige, & on le lie comme auparavant; il prendra mieux & plus promptement que l'autre. Vous pouvez, par cette opération, placer deux ou trois écussons sur la même tige.

Vous pouvez encore couper les bords de l'écorce en quarré autour de l'écus-

ſon, & le lier enſuite; il réuſſira parfaitement : cette méthode eſt la plus prompte & la plus aiſée.

On deſſerre la ligature au bout de trois ſemaines ou d'un mois, de peur qu'elle ne nuiſe à l'écuſſon & à la tige.

En deſſerrant la ligature, vous ſerez à même de voir quels ſont les écuſſons qui ont pris, & qui ſont ceux qui n'ont pas pris : les premiers ſont verds, unis & bien colorés, au lieu que les autres ſont morts & fanés.

Au mois de Mars ſuivant on coupe la tige trois doigts au-deſſus de la greffe, & l'année ſuivante raz de la greffe, pour qu'elle puiſſe couvrir la tige comme les autres greffes le font ordinairement.



CHAPITRE V.

Culture des Arbres fruitiers.

APRÈS vous avoir enseigné la maniere de former votre pépiniere, de greffer & d'enter les plants qui la composent; je vais maintenant examiner les différentes especes d'arbres fruitiers, & les méthodes les plus propres pour les multiplier & les perpétuer. Je commencerai par le Pommier, qui mérite la préférence sur tous les autres arbres par son universalité & son utilité, puisqu'il tient lieu d'aliment & de boisson, & qu'on peut en avoir dans toutes les saisons de l'année. Il y a une infinité d'especes de pommes qui ont chacune leur usage particulier; mais comme les autres fruits ne varient pas moins, & que j'aurai occasion d'en parler dans la suite, je me bornerai pour le présent à quelques especes de pommes & de poires dont on fait le cidre & le poiré,

On multiplie ordinairement les Pommiers, en les greffant sur des Pommiers sauvageons qui passent pour les meilleurs, les plus robustes & les moins sujets au chancre. Ils réussissent beaucoup mieux, lorsqu'on les greffe en fente, à l'exception de la reinette dont j'ai parlé ci dessus, & de celles qui sont bonnes pour cuire, que l'on peut élever de rejettons, quoiqu'à vrai dire, la plupart de nos meilleurs fruits sont ceux qui sont venus de pepins, tels que le rouget, la reinette jaune, &c. qu'on peut regarder comme des fruits agrestes. Mais il est rare de pouvoir les multiplier par cette voie, la plupart des arbres venus de pepins produisant un fruit d'un goût austere & âpre, qui tient plus de la rudesse de la souche sur laquelle on l'a greffé, que de la greffe même. La plûpart sont beaux à la vue, mais ils n'ont point de saveur; les arbres sont plus ligneux que ceux qu'on a greffés : ils sont plus long-tems à porter, & sont moins abondans. On pense

pense assez communément que les arbres qu'on greffe souvent sur la même espece, s'améliorent : c'est ce qui a fait tenter de produire de nouvelles especes de pommes & d'autres fruits en les greffant sur différentes souches. Cette méthode me paroît mériter d'être encouragée. Si quelqu'un pratiquoit cette espece de greffe avec succès, je serois d'avis qu'il la réitérât la seconde ou la troisieme année au plus tard, sur un arbre d'une espèce plus approchante, parceque la nature se plaît plutôt à avancer qu'à reculer. Pour avoir manqué dans ce point, j'ai perdu plusieurs greffes qui eussent infailliblement réussi, si j'eusse pû les garantir de la gelée qui les fit périr la troisieme année. Je compte que de pareils essais réussiroient beaucoup mieux, si l'on greffoit un fruit sec ou insipide sur une seve plus piquante & plus vigoureuse, que si on choisissoit un arbre d'une qualité contraire. Je crois cependant que si on vouloit se procurer une nouvelle espece de pomme, on est

plus sûr de réussir par le moyen des semences ou des noyaux que par toute autre voie, parceque plusieurs y ont réussi. Je m'en suis moi-même procuré quatre différentes especes. L'on m'a assuré qu'on pouvoit élever des Pommiers de boutures, en les coupant, lorsqu'on les met en terre, comme on fait ceux du Giroflier, & les y laissant deux ans avant que de les lever, & qu'ils portent plutôt que ceux que l'on greffe.

La reinette dorée est celle qui produit le plus, & qui réussit le mieux dans toute sorte de terres & de climats septentrionaux; mais on la méprise, parcequ'elle ne se garde point. J'ai pourtant observé que celles que l'on plante dans les climats septentrionaux, & dans des terres tenaces, sont plus fermes, & se gardent plus long-tems qu'aucun autre fruit, surtout si le fruit est tacheté. Les vents du Couchant sont extrêmement nuisibles au fruit; aussi les lieux où ils donnent s'en ressentent-ils toujours. Mais la brouïssure

est si rare que je croirois que la disette de fruit vient plutôt du peu de soin qu'on a d'assortir les arbres au terrein, que de toute autre cause : c'est pourquoi je conseille à tous ceux qui sont curieux d'avoir un verger, de s'informer de l'espece de fruit qui réussit le mieux dans le voisinage, & d'en planter de pareil.

Les poires tiennent le second rang après les pommes ; elles seroient infiniment plus utiles qu'elles ne le sont, si l'on s'attachoit davantage à perfectionner la liqueur qu'on en tire Elles ont cét avantage sur les pommes qu'elles réussissent parfaitement dans les terres humides, seches, pierrenses & graveleuses, où les pommes réussissent difficilement : elles veulent être greffées comme les pommes sur des Poiriers sauvageons, venus de pepins, qu'on laisse croître en plein vent ; mais, lorsqu'on veut en faire des arbres nains ou des espaliers, le Coignassier est préférable à tout autre arbre. On doit alors les planter dans un terrein

humide. Elles réussissent pareillement ; lorsqu'on les greffe sur l'aubépine ; mais moins que sur le Coignassier. On peut aussi les greffer sur des arbres de leur espece. Si l'on ente des poires d'hiver ou telle autre espece de fruit tardif sur des Poiriers précoces, ou sur tel autre arbre, elles viennent plutôt. On peut les greffer lorsqu'ils sont en fleur.

Les cerises sont un fruit d'été : il y en a de plusieurs especes. On les greffe avec succès sur des Cerisiers noirs ou sur des Merisiers que l'on peut multiplier par leurs noyaux. Les rejettons des Cerisiers sauvageons ou rouges réussissent aussi très bien. On les greffe ordinairement en écusson à trois pieds de terre : l'on peut aussi les enter en boutons sur des arbres de leur espece.

Les prunes sont de plusieurs especes ; on les greffe ordinairement en fente sur des souches de leur espece, à l'exception du Prunier de damas. Mais une des meilleures especes pour greffer, est la prune

blanche. J'ai cependant éprouvé qu'elles réussissoient très bien de noyaux, surtout de ceux de damas.

On peut greffer sur toutes sortes de Pruniers, comme aussi sur le Guignier, le Pêcher & l'Amandier; mais le meilleur plant pour toutes sortes de Pruniers, est celui qu'on leve au pied des Pruniers de damas noirs & de Saint-Julien. Ces arbres poussent quantité de rejettons; ils ont la seve plus douce, & durent davantage que les autres Pruniers. On les greffe soit en fente, soit en écusson.

On peut greffer les Avelinniers en fente sur un Noyer ordinaire.

On peut greffer en fente les Coignassiers sur leur espece, ou les multiplier de rejettons, de marcottes & de plants enracinés. Ils se plaisent dans les lieux humides. Si vous avez un Coignassier assez bas pour pouvoir le plier & le mettre en terre, faites-le au commencement de l'hiver, & couvrez-le de terre, à l'exception de deux extrémités de jets: chaque jet poussera

des racines ; étant coupé & transplanté, il produira un arbre. On peut aussi les enter, & ils porteront plutôt. Si on les plante dans un terrein sec, il faut le faire en Octobre : on les greffe beaucoup mieux dans le bois que dans l'écorce.

On greffe ordinairement les Abricotiers sur des Pruniers venus de noyaux, ou de rejettons qui n'ont jamais été greffés. Les rejettons des Pruniers qui rapportent les plus grosses prunes blanches, produisent de plus beaux fruits ; & ceux des arbres qui portent de grosses prunes blanches ou rouges, qui ont de grandes feuilles & de longs jets, donnent les plus beaux abricots & les plus belles pêches. On m'a assuré que, lorsqu'on greffe un Abricotier sur un Pêcher, le fruit s'améliore considérablement. J'ai élevé des Abricotiers de noyaux, qui ont parfaitement réussi ; mais leurs racines spongieuses ne durent pas long-tems. Les Abricotiers viennent

aussi fort bien en plein champ; mais, comme ils fleurissent de très bonne heure en espalier, ils ont beaucoup à craindre de la gelée; c'est pourquoi il faut les couvrir de paillassons, de nates, &c. lorsqu'ils sont en fleur. On peut aussi les planter dans différentes expositions, pour en avoir de mûrs dans toutes les saisons.

Ils viennent mieux dans les terres légeres, lorsqu'on les greffe sur des Pruniers; mais lorsqu'on les plante dans des terres pesantes, il faut choisir ceux qui ont été greffés sur un abricotier venu de noyau.

Lorsqu'on veut semer des noyaux d'abricots, il faut les garder dans du sable jusqu'à la fin d'Octobre; car, lorsque le fruit dont on les tire est dans sa maturité, & qu'on les plante de bonne heure, ils levent avant l'hiver, & comme les plants sont extrêmement tendres, la gelée les fait périr *.

Il y a différentes especes de Pêchers:

* On ne doit marcoter les Abricotiers que dans le mois de Mai.

on les multiplie de la même maniere que les Abricotiers ; & ils se plaisent dans le même terrein. Ceux qu'on greffe sur des Abricotiers ou des Amandiers, sont meilleurs.

Les Pavies se plaisent dans le même terrein que les Abricotiers & les Pêchers. On les greffe en écusson sur un Pêcher de noyau, un Prunier blanc, un Prunier de damas rouge ; ou bien on les multiplie de rejettons tirés des racines que l'on peut greffer la seconde année.

Il y a plusieurs especes de Figuiers que l'on multiplie aussi de rejettons : ils se plaisent dans les terres chaudes & humides.

On peut multiplier les figuiers de boutures, de marcotes ou de rejettons ; & il faut les planter à l'abri d'une maison ou d'une muraille exposée au soleil. On peut aussi les disposer en espaliers comme les autres arbres ; mais il ne faut pas les tailler plus souvent qu'il ne faut.

Si vous plantez quelques petits Figuiers

guiers dans des pots ou dans des caisses, ainsi qu'on le pratique pour les Orangers, & que vous les enfermiez dans une chambre, sans feu, depuis le commencement de Novembre jusqu'au mois d'Avril, vous pourrez avoir des figues précoces, pourvu qu'en les transportant dehors, vous les mettiez contre une muraille exposée au Midi, & que vous les arrosiez une fois par semaine. On m'a assuré que pour faire porter un Figuier, & lui faire produire de beau fruit, il ne faut qu'enterrer des coques de noix autour de sa racine, & les y laisser pourrir.

On a éprouvé avec succès qu'un des moyens de hâter la maturité des figues, sans leur rien ôter de leur bonté, c'est de mettre avec un pinceau un peu d'huile à l'œil des figues, c'est-à-dire, à cette ouverture que l'on apperçoit à l'extrémité du fruit. D'autres personnes conseillent de piquer l'œil avec une plume ou une paille graissée d'huile. Si on choisit pour objet de comparaison deux figues de

même grosseur sur une même branche, & qui soient parvenues aux deux tiers de leur grosseur, on observe bien sensiblement ce phénomene; & de plus celle qui a été piquée, devient plus grosse que l'autre.

On multiplie dans les pays chauds les Orangers & les Limoniers, de plants ou de boutures; mais cette voie ne réussiroit point dans nos climats. On les greffe pour l'ordinaire, ou bien on les multiplie de pepins ou de graines que l'on seme dans des caisses. Lorsqu'ils ont deux ans, on les transplante chacun séparément dans des caisses remplies de bon terreau tiré d'une planche de melon, mêlé avec de la boue, que l'on laisse mûrir pendant un hiver; & lorsqu'ils le supportent, on peut les greffer en approche le printems suivant. Il faut être attentif à les garantir de la gelée, & les mettre de bonne heure en serre, où on leur procurera une douce chaleur avec un feu de charbon pendant les fortes gelées, si

l'on appréhende qu'ils ne gelent.

Mais aussi-tôt que le printems paroît & que les gelées sont passées ; il faut les accoutumer à l'air peu à peu, en ouvrant d'abord les portes de la serre durant la chaleur du jour, & les fermant la nuit : on ouvrira ensuite les fenêtres, que l'on fermera vers le soir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à craindre ; après quoi vous pourrez les sortir & les laisser hardiment en plein air durant tout l'été.

Lorsque ces arbres grossissent, il faut leur donner des caisses plus grandes, & avoir l'attention de les enlever en motte, & de couper avec un couteau les racines fibreuses & filamenteuses, avant que de les mettre en place, & de remplir les caisses avec le terreau dont j'ai parlé. Il y a des gens qui ôtent entiérement la terre de leurs caisses, croyant qu'elle est effritée ; mais cela nuit à l'arbre, & le retarde si fort qu'il est un an ou deux à recouvrer ses forces.

On peut cueillir tous les jours la fleur

des Orangers pour empêcher qu'ils ne donnent du fruit ; mais il faut conserver sur les branches les plus fortes & les mieux placées autant de fleurs que vous croirez que l'arbre est en état d'en nourrir.

Les araignées aiment à tendre leurs toiles parmi les branches & les feuilles de cet arbre, à cause de la quantité de mouches que la douceur de ses fleurs y attire : pour les éloigner, il faut les brosser doucement avec une brosse pareille à celles dont on se sert pour ôter la poussiere des tableaux.

M. Hartlib blâme beaucoup les Anglois de négliger la culture de l'Amandier, vû, dit-il, que c'est un arbre qui réussit très bien, & qui donne de bon fruit : son frere a tiré d'un seul Amandier plusieurs boisseaux d'amandes. Cet arbre est de fort bonne venue ; il n'a pas besoin d'appui : il y en a qui donnent des amandes ameres ; & d'autres qui en donnent de douces ; mais on m'a assuré qu'elles s'adoucissent, en les transf-

plantant souvent. On cultive cet arbre pour la beauté de ses fleurs, qui sont printanieres; elles sont d'un beau rouge pâle, paroissent dès le commencement du printems, ornent beaucoup un jardin, & forment un coup d'œil agréable.

On multiplie les Amandiers en plantant l'amande dans sa coquille dans le mois d'Octobre ou de Février, après l'avoir enterrée dans du fumier mou un jour ou deux avant que de la mettre en terre. Après qu'elle a levé, on l'arrose une fois par semaine, jusqu'à ce que le plant ait acquis de la force. On peut aussi les multiplier de plants enracinés. Cet arbre se plaît au soleil, & dans un terrein sec; il ne donne aucun fruit, lorsqu'il est trop gras.

Vous pouvez multiplier plusieurs especes d'arbres fruitiers, en choisissant une branche ou un jet de telle grosseur qu'il vous plaira. Vers le milieu de l'été, quelquefois plutôt, quelquefois plus tard,

suivant le tems, & le mouvement de la seve, ce qui varie suivant les arbres, vous appliquerez un peu au-dessus de l'endroit que vous jugerez convenable, une bonne quantité de mortier bien détrempé, que vous envelopperez d'un linge pour empêcher que la pluie ou tel autre accident ne l'emporte. Vous le couvrirez de terre glaise, de maniere que l'eau puisse s'y arrêter en cas de pluie. Coupez ensuite l'écorce tout autour de la branche, au-dessous de l'endroit où est la terre glaise, de la largeur d'environ trois pouces; elle poussera des racines dans la terre glaise ou dans le mortier; en la coupant ensuite au commencement du printems vous pourrez la planter, & elle pourra croître. Cette opération peut se faire à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre. Il faut, en la plantant, proportionner la tige à la grosseur de la racine, & n'en pas plus laisser que la racine n'en peut nourrir. Il faut la planter dans une bonne terre avec le mortier dessus.

Ce mortier eſt compoſé de terre glaiſe, de terre fine & d'un peu de fumier; on l'applique tant ſur l'inciſion que ſur l'écorce, & on lui donne la groſſeur d'un balon. Il faut la planter bien avant en terre, & l'arroſer ſouvent.

Les Poiriers ont leurs racines plus fragiles que les Pommiers; c'eſt pourquoi il faut les planter avec précaution. Les racines des Pommiers qu'on a élevés de pepins, ſont auſſi plus fragiles que ceux qu'on a multipliés de ſouches ou de ſauvageons.

On greffe le Néflier ſur le Cormier ou ſur l'Aubépine, mais mieux ſur un Poirier ou un Coignaſſier. Le grand Néflier de Hollande eſt le meilleur, & porte le plus. On les multiplie auſſi de pepins, & quelquefois de rejettons; mais lorſqu'on les ſeme, ils ſont long-tems à lever, & le fruit n'eſt pas ſi beau que lorſqu'on les greffe. Si l'on greffe cet arbre ſur un Coignaſſier, on le plante ordinairement près de l'eau; mais il vient

très bien dans d'autres endroits, sur-tout dans les glaises; son bois sert à plusieurs usages.

CHAPITRE VI.

Des Arbres nains, des Espaliers & des Arbres de haute tige, ou en plein vent.

Vos arbres étant greffés sur les sujets qui leur conviennent, il vous reste à considérer l'usage que vous en voulez faire, si vous voulez avoir des nains, des espaliers, ou des arbres de haute tige, pour pouvoir les ménager selon leur espèce, & les tailler à propos. On taille les arbres nains de maniere à les tenir plus ouverts, le bas restant garni de plusieurs branches. On observe la même chose à l'égard des espaliers, avec cette différence qu'il faut tenir les uns ronds, & les autres plats, pour qu'ils puissent mieux s'étendre, & mieux couvrir la muraille. A l'égard des arbres en plein vent : il faut, le plutôt que vous

pourrez, les réduire à une ſeule branche; & lorſqu'elle aura la hauteur que vous déſirez, il faut la tailler pour lui faire pouſſer ſa tête, & avoir toujours attention à la force du tronc. S'il eſt fort, vous le taillerez entiérement; mais s'il eſt foible, vous laiſſerez plus ou moins de branches latérales, proportionnellement à ſa force, pour rallentir la ſeve. Le corps ſe fortifie par ce moyen. La même choſe arrive ſi l'on taille la tête, lorſque le tronc a acquis une force ſuffiſante.

Votre proviſion d'arbres étant faite, il me reſte à vous montrer la façon dont il faut les planter : & pour cet effet, je dois vous enſeigner d'abord la maniere dont il faut préparer le terrein, & enſuite celle dont il faut les tranſplanter; c'eſt ce qui fera le ſujet des deux Chapitres ſuivans.



CHAPITRE VII.

De la culture des Vergers.

LE terrein des Vergers exige plus d'attention que celui des jardins, parceque les productions de ceux-ci jettant des racines moins profondes, on peut l'amender à telle profondeur qu'on veut; au lieu que les arbres fruitiers s'élevant beaucoup, & pénétrant fort avant en terre, exigent un terrein fertile & profond; c'est pourquoi il faut le leur procurer, autant qu'on le peut.

Si le terrein que vous voulez planter est un gazon ou une pelouse, il faut le labourer deux ans avant que d'y mettre vos arbres, pour meurir la terre, & la rendre meuble. Plus votre labour sera profond, & mieux il vaudra; les arbres s'enracineront mieux; le fumier que vous y mettrez, se mêlera mieux avec la terre qui sera plus aisée à bêcher. Vous pouvez, si

vous voulez, semer des feves, des pois, ou autres semblables denrées parmi vos arbres, ce qui est la meilleure façon de hâter leur crue. Si vous voulez que vos arbres profitent, ne les plantez point trop près, & ne souffrez aucune autre plante autour: ce seroit les priver de leur nourriture & des rafraichissemens que la pluie & la rosée leur procurent, lorsque le terrein est net. On les espace ordinairement de cinquante pieds, & on les plante plutôt en triangle qu'en quarré, pour les rapprocher davantage les uns des autres. Pour cet effet, plantez-les sur une même ligne & à la distance que je viens de dire: le premier rang planté, ne plantez point ceux du second rang sur une ligne à plomb avec la premiere; mais en triangle ou en quinconce, de façon que tous vos arbres se croisent, & ne se trouvent point en face les uns des autres.

Ayez soin de tenir le terrein qui est autour de vos arbres bien meuble & bien sarclé, & donnez lui de fréquens labours.

Si votre terrein est chaud ou sec, bêchez-le ou labourez-le en été, un peu avant qu'il pleuve, ou même pendant qu'il pleut, ou aussi-tôt après. Vous ne sauriez alors lui donner des labours trop fréquens, ni trop profonds; vous détruisez par-là les mauvaises herbes & les fleurs qui ne sauroient venir pendant les chaleurs, à moins qu'on ne les arrose. Si le terrein est froid, humide & tenace, il faut le labourer par un tems sec : il y en a cependant quelques-uns qui ne produisent que dans les tems de pluie.

Ces fréquens labours qu'on donne à une terre, l'empêchent de s'effriter & de s'épuiser par la nourriture qu'elle fournit à quantité de mauvaises herbes : mais ils ne suffisent point, si l'on n'a soin de les arracher; car celles qui croissent dans l'été & dans l'automne se multiplient à l'infini, lorsqu'on leur donne le tems de se semer. Il faut laisser la terre tranquille dans le tems que les arbres fleurissent, & que la vigne pousse.

Pour deſſécher un terrein, il faut lui donner un bon labour au commencement de l'hiver, un ſecond après qu'il eſt paſſé, afin que la neige & l'eau qui eſt tombée pendant l'hiver & au printems s'imbibe dans la terre. Lorſque la terre eſt tenace & humide, il faut lui donner un léger labour au mois d'Octobre, afin ſeulement de déraciner les mauvaiſes herbes, & lui en donner un ſecond plus fort au printems, après que les pluies ſont paſſées. Si vous ſaignez un terrein humide & peſant à l'entrée de l'hiver, ne lui donnez qu'un labour léger la premiere fois que vous l'ouvrirez.

Si votre verger eſt ſitué dans un fond ſec & ſabloneux, ne négligez rien pour conduire toute l'eau qui tombe dans les tems d'orage dans les endroits où il y a du fumier, & ne ſouffrez point qu'elle ſe perde inutilement dans les promenades & les allées. Si, au contraire, il eſt gras & tenace, détournez-la du verger, le plus qu'il vous ſera poſſible. Si le ter-

rein eſt plat ou bas, & que l'eau ſéjourne deſſus, vous pourrez remédier à ce défaut, en amoncelant de la terre dans les endroits où vous avez deſſein de planter vos arbres; le terrein en ſera plus profond & moins humide.

La pluie ne pénetre pas ſi avant dans la terre que la neige; c'eſt pourquoi vous ne pouvez employer une meilleure méthode pour l'éloigner de vos arbres, dans les cas où le terrein eſt naturellement humide.

CHAPITRE VIII.

Maniere de tranſplanter les Arbres.

J'AI enſeigné ci-devant la maniere de tranſplanter les arbres des Forêts: ce que j'ai dit à ce ſujet peut également ſervir pour les arbres fruitiers. Je me bornerai donc ici à examiner la diſtance qu'il convient de leur donner, lorſqu'on les plante, & ce qu'il convient de faire pour les

rendre fertiles ; car rien ne décourage plus les Cultivateurs que le défaut de fruits.

Je ne ſuis pas d'avis qu'on donne plus de quarante pieds de diſtance aux Pommiers & aux Poiriers de haute tige. Si on trouve cette diſtance trop petite pour un verger, & qu'on craigne de ne point tirer un aſſez bon parti des arbres, ſur-tout pendant le tems qu'ils ſont jeunes, on peut planter entre deux des Ceriſiers, des Pruniers, &c. qu'on coupera au bout de trente à quarante ans, pour faire place aux autres arbres ; car je crois que la fertilité des Pommiers & des Poiriers dépend & de leur groſſeur, & de l'eſpace qu'on laiſſe autour d'eux : ils ſe reſſentent mieux des influences du ſoleil & de la pluie ; leurs racines s'étendent davantage, & le fruit en eſt meilleur. Si vous les plantez en plein champ ou dans des pâturages, il faut les eſpacer de cinquante ou ſoixante pieds, pour qu'ils nuiſent moins au foin. Pour prévenir le dommage

que les arbres causent aux pâturages, il faut, comme je l'ai déja dit, les planter de l'Est à l'Ouest, en allées de quarante pieds de large : on aura soin, en les taillant, de leur donner la forme d'un éventail, ou d'un espalier, avec cette différence qu'on laissera leur tronc plus haut. On préviendra par-là le dommage qu'ils peuvent causer au foin; ils mettront le terrein à l'abri de la grande ardeur du soleil; ils engraisseront le sol par la chûte de leurs feuilles, & le fruit se mûrira mieux que si on leur donnoit la forme ordinaire, comme je l'ai éprouvé moi-même sur deux ou trois arbres que j'ai taillés de cette maniere, pour m'assurer du succès de cette méthode.

Il suffit d'espacer les Cerisiers, les Pruniers, les Coignassiers & autres arbres semblables de quinze ou vingt pieds.

Il faut tous les trois ou quatre ans mettre autour des arbres qui sont âgés, quelques engrais; par exemple, de la chaux, de la craie, &c. On enleve la terre

terre le plus près des racines que l'on peut. On y place ensuite l'engrais, que l'on recouvre de terre. Il faut faire cette opération au commencement de l'hiver, afin que les pluies aient le tems de le faire pénétrer dans les racines, avant les chaleurs de l'été.

Quant aux arbres ou espaliers, il faut leur donner une distance proportionnée à la hauteur & à la largeur de la muraille, à la nature de l'arbre, & à celle du terrein où on le plante. Plus la muraille est haute, plus on peut les rapprocher; plus elle est basse, & plus il faut les éloigner, pour qu'ils puissent gagner en largeur ce qu'ils perdent en hauteur. Les vignes, par exemple, demandent plus d'espace pour s'étendre que les autres arbres: il est certain que plus elles embrassent d'espace, & mieux elles profitent, quoique les Etrangers soient d'une opinion contraire. Il en est de même de la plupart des autres fruits en espalier, sur-tout des Pêchers & des Abricotiers. Delà vient

que je blâme la coutume que nous avons de faire nos murailles trop basses, & de planter nos arbres trop près les uns des autres.

Ce que je viens de dire de nos murailles, me donne l'occasion de recommander la méthode que propose M. Fatio, de faire les murailles en biaisant, pour que les arbres qu'on plante contre, soient directement exposés aux rayons du soleil. Ces sortes de murailles rompant le vent, & réfléchissant les rayons du soleil d'une muraille à l'autre, ne peuvent qu'être très avantageuses pour hâter la maturité des fruits dans notre climat. J'ajouterai à cela l'expérience d'un de mes amis qui, ayant été obligé, pour fortifier un mur dont le fondement étoit mauvais, de faire des arcboutants entre chaque arbre, de trois pieds environ d'épaisseur, trouva que son fruit mûrissoit plutôt qu'auparavant. Cette muraille faisoit un peu face du côté du Levant & du Midi.

Mais, pour revenir à l'article le plus

intéressant des arbres fruitiers, qui est leur stérilité, qu'il faut prévenir le plus que l'on peut; comme les Pommiers, les Poiriers, &c. sont souvent plusieurs années sans produire, beaucoup de gens sont détournés d'en planter. Il ne sera donc pas inutile d'examiner la cause de cette stérilité, & de proposer en même-tems quelques moyens d'y remédier. Or, la stérilité de ces sortes d'arbres provient ordinairement :

1°. *De la rouille*, laquelle est occasionnée par les vents, sur-tout par celui du Levant, qui survient au Printems, après la pluie, & dans le tems que les arbres sont en fleur. Ce vent amene de la gelée, flétrit les feuilles & les fleurs, & les fait périr. S'il survient alors un vent d'Ouest, il engendre des chenilles; il n'y a pas de meilleur remede à ce mal, que de couvrir les arbres, & d'allumer de la paille, du chaume, ou telle autre matiere semblable pour faire périr ces insectes. Mais le plus sûr moyen d'avoir du

fruit toute l'année, eſt de planter les arbres dans différentes expoſitions, afin que ſi un vent amene de la gelée, elle n'affecte pas tous vos arbres à la fois. Quoique l'aſpect du Midi favoriſe le plus la maturité des fruits, j'ai pourtant une petite Ferme dont le verger, qui n'a pas plus d'un quart d'arpent, eſt le meilleur que je connoiſſe. Il eſt ſitué ſur le penchant d'une colline qui fait face au Nord-Eſt. Son terrein eſt une eſpece de glaiſe jaune, pareille à celle dont on fait les tuiles : il eſt couvert du côté du Couchant par le logis, & du côté du Sud par des arbres de futaie ; mais le côté du Nord eſt entiérement ouvert aux vents qui viennent de cette Région.

2°. Le *défaut de pluie* dans les tems que les arbres ſont prêts à fleurir, fait ſouvent tomber les boutons, parcequ'ils manquent de ſeve, ſur-tout lorſque le terrein eſt ſec. On m'a parlé d'un homme de la Comté d'Eſſex, dont les vergers ſont dans un terrein ſec, & qui a tou-

jours eu quantité de fruits, dans les tems que tous ses voisins en manquoient, parcequ'il a soin d'arroser ses arbres, lorsqu'ils sont en fleur. On m'a aussi parlé d'un Gentilhomme dont le Verger est situé sur le penchant d'un coteau qu'il peut arroser quand il veut, & dont les arbres n'ont presque jamais manqué.

3°. La troisieme cause de la stérilité des arbres, est qu'on n'assortit point les arbres au terrein; c'est cependant un point qui mérite un plus grand nombre d'observations que je ne suis en état d'en faire, & qui demanderoit le secours des personnes qui veulent bien s'intéresser à cet ouvrage; étant persuadé qu'il y a certains fruits qui, non-seulement viennent mieux dans certains terreins que dans d'autres, mais qui foisonnent davantage. Je conseille donc à ceux qui plantent un verger de s'informer de la nature du terrein de ceux de leurs voisins, de la qualité des arbres qui y viennent le mieux, & d'en planter de pareils.

Mais le plus grand obſtacle que l'on rencontre dans cette partie utile de l'Agriculture, eſt la variété des noms que l'on donne dans pluſieurs endroits à la même eſpece de pomme ou de poire. Je voudrois donc, lorſque quelqu'un a un fruit qui eſt bon, & qui vient bien, qu'il demandât ſon nom à quelque Jardinier expérimenté, afin de pouvoir en porter un jugement sûr. Si vous trouvez que le terrein où vous plantez vos arbres fruitiers ne convienne point à la nature de l'arbre, vous pouvez l'amender, en y mettant de la terre, de la glaiſe, ou du ſable d'une nature différente.

Une quatrieme cauſe de la ſtérilité des arbres fruitiers, eſt celle du terrein dans lequel on les plante. En effet, je crois qu'il eſt auſſi néceſſaire de fumer les vergers que les terres labourables, afin que le fumier pénetre dans les racines, & les nourriſſe. C'eſt à quoi j'attribue la fertilité du verger dont parle M. Hartlib dans ſon Ambaſſade, lorſqu'il conſeille de

conduire les lavures des étables à moutons sur les racines des arbres; & il attribue à cela la fertilité d'un verger enclavé dans la ferme d'un de ses amis, lequel enrichit le Fermier, au lieu que celui qui le tenoit auparavant, s'y étoit presque ruiné. J'ai oui dire à un Fermier de Kent, qu'il avoit souvent observé que toutes les fois qu'il lâchoit ses pourceaux dans son verger, qu'il les laissoit paître autour des racines, & qu'il les leur laissoit fumer, il étoit sûr d'avoir une bonne récolte de fruits. Il est certain, en effet, qu'il n'y a point de meilleur engrais pour les arbres fruitiers que le fumier de cochon: c'est ce que M. Worlige confirme dans son *Vinetum Britannicum*. Il est vrai qu'ils peuvent gâter quelque peu de foin en hiver; mais il repousse aisément au printems. La fiente de cochon est aussi un remede efficace pour le chancre.

Cinquiémement, la *Mousse* qui croît sur les arbres fruitiers est un grand obstacle à leur fertilité: elle est aux arbres ce

que la galle eſt aux animaux. Elle eſt ordinairement occaſionnée par la froideur du terrein où les arbres croïſſent, ſoit qu'il ſoit ſec ou humide, ou de ce qu'ils ſont plantés trop avant en terre. Si elle provient du froid, il faut mettre ſur le terrein de la cendre de charbon de terre, du fumier de cheval, &c. ſi elle provient de trop d'humidité, il faut ſaigner le terrein; mais ſi elle vient de ce que les arbres ſont plantés trop avant en terre, & qu'ils ſoient petits, il faut profiter du premier tems humide pour les élever plus haut. S'ils ſont trop gros, il n'y a point d'autre remede que de les replanter, ou d'en mettre d'autres à leur place. Il y a des Provinces où l'on guérit les arbres de la mouſſe, en la brûlant vers le mois de Décembre avec un bouchon de paille; mais la méthode ordinaire dont on ſe ſert pour les en délivrer, eſt de broſſer les jeunes arbres avec une broſſe de poil de ſanglier, ou de les ratiſſer avec un couteau de bois, afin de ne point endommager

ger l'écorce. Cette opération doit se faire en automne pendant un tems de pluie ou de brouillard. Pendant la sécheresse la mousse est si fortement attachée, qu'on ne pourroit l'arracher sans endommager l'écorce. On peut encore employer une grosse toile neuve ou un bouchon de paille pour l'enlever.

On empêche que la mousse ne croisse sur la tige des arbres, en les entourant de paille presque jusqu'à leurs têtes, surtout quand ils sont jeunes : cette paille adoucit la trop grande ardeur du soleil qui empêche la seve de monter librement, & de nourrir la mousse. J'ai connu un homme qui avoit un Pommier fort sujet à la mousse ; il bâtit au pied une étable à porcs, les y nourrit quelque tems, & délivra son arbre de cette maladie. Mais, comme la mousse est souvent occasionnée par le défaut de seve, & que c'est-là la raison pour laquelle les vieux arbres y sont plus sujets que les jeunes, il est à propos de couper quelques branches à ces

ſortes d'arbres : ils en viennent mieux, & ſont moins ſujets à la mouſſe, lors ſur-tout que ceux qui y ſont ſujets ſe trouvent dans un terrein ſec.

Sixiémement, il y a pluſieurs arbres qui ne donnent que du bois & des branches, & qui ne portent preſque jamais de fruits. Pour remédier à ce défaut, quelques uns propoſent de couper l'arbre, ou de faire des inciſions en tous ſens à l'écorce, pour arrêter le cours de la ſeve ; d'autres propoſent de tarauder l'arbre. Ce moyen paroît devoir réuſſir, parceque les arbres creux, ou qui ſont offenſés dans le corps ou dans la tige, donnent plus de fruits que les autres. Cette même raiſon ſemble autoriſer la coutume qu'ont quelques-uns de fendre les racines des arbres, & de les tenir ouvertes, en mettant dedans des cailloux ou des coins ; car les arbres qui viennent à être renverſés par le vent, ou par quelqu'autre accident, portent ordinairement plus de fruits que lorſqu'ils étoient ſur

pied & debout; ce que j'attribue à l'interruption du cours de la seve dans les branches, le peu qui reste suffisant pour produire du fruit. Le moyen le plus sûr est de tailler en été quelques-unes des branches, lorsquelles sont en seve, pour empêcher qu'elles ne poussent trop; mais il faut le faire avec discernement, & choisir pour cette opération le mois de Juin.

Septiémement, il est bon d'avoir différentes especes d'arbres fruitiers dans un verger, parceque tels Pommiers & tels Poiriers qui portent une année, ne portent point dans une autre; & lorsqu'on en a plusieurs, on ne manque jamais de fruits.

Huitiémement, il faut observer de ne planter que les fruits qui restent sur l'arbre jusqu'à leur parfaite maturité; car il y a plusieurs especes de fruits qui tombent au moindre vent qu'il fait. Aussi est-il bon que le côté de votre verger qui est exposé au Sud-Ouest, soit couvert par

des arbres de futaie, ce vent, comme je l'ai dit ci-dessus, étant le plus dangereux vers la fin de l'été.

Les arbres fruitiers sont encore sujets à plusieurs autres maladies qu'il est bon de faire connoître, avec les moyens de les guérir.

La jaunisse ou langueur vient ou d'une eau croupissante, ou d'une trop grande sécheresse; ou elle vient de quelque plaie faite par la bêche, par les taupes, ou par les mulots. Si le trop d'humidité donne lieu au mal, on saigne le terrein, & l'on procure l'écoulement des eaux. On supplée à la sécheresse, en arrosant. S'il y a plaie aux racines, on déchausse l'arbre, on coupe jusqu'au vif la racine blessée, si la plaie ne va pas jusqu'au centre; & on applique dessus de la poix qu'on couvre de papier, afin qu'en jettant dessus de la bonne terre, elle ne s'attache pas à la poix. Si la racine est entamée dans sa plus grande partie, on la coupe en pied de biche. Si la plaie vient des taupes ou des

mulots, éloignez-les en mettant de la ſuie de cheminée au fond de leurs trous. Le fumier de cochon, quand il a jetté ſon feu, eſt très bon mis au pied des arbres qui ſont languiſſans, ou qui ont la jauniſſe.

Il faut enlever la gomme juſqu'au vif de la branche, & mettre de la bouze de vache deſſus, & la bien emmailloter avec un linge qu'on lie avec un oſier. On emploie le même remede pour les chancres & pour la pourriture.

Les fourmis font auſſi beaucoup de mal aux arbres fruitiers. Si elles ſe retirent en terre, on fait un petit baſſin autour du lieu de leur retraite, & le lendemain dès le matin on y jette de l'eau bouillante qui fait mourir les fourmis. On bouche avec du mortier leur paſſage, ſi elles ſe retirent dans les murs. On y applique auſſi des bouteilles à col étroit, qu'on remplit d'eau miellée dont ces inſectes ſont fort avides. On s'en débarraſſe encore, en mettant autour des ar-

bres une méche ou une ficelle trempée dans de l'huile.

Les taupes ne font quelquefois pas moins de ravage. On tâche de les assommer, quand elles poussent, avec un maillet armé de pointes d'un demi pied, & emmanché de trois pieds. On fouit aussitôt avec la bêche, & on jette dehors la taupe que l'on trouve ou tuée, ou au moins étourdie. On les attend encore, sans faire de bruit, & on les jette hors de terre, en les prenant par derriere avec une large bêche, au moment qu'elles poussent la terre en en-haut. On les attrape aussi avec un canon de bois long de deux pieds, garni de languettes de fer blanc à chaque extrémité, lesquelles sont un peu panchées par le bas vers le milieu du canon : on met ce canon en terre, au trou du nouveau chemin de la taupe, qui poussant la premiere languette, ne peut reculer, ni sortir par l'autre. On peut employer ce même stratagême pour attraper les rats de terre.

Les tigres-puces ſont de petits inſectes qui rongent les feuilles des Poiriers & des autres arbres : le meilleur expédient qu'on a trouvé juſqu'à préſent pour en diminuer le grand nombre, eſt, après que les feuilles ſont tombées, de les jetter au feu, & de nétoyer, le mieux qu'il eſt poſſible, les arbres qui en ſont infectés. Les Poiriers de bon chrétien d'hiver en ſont ordinairement ſi infectés qu'on eſt contraint de les arracher pour mettre des arbres d'une autre eſpece à leur place.

On prend les loirs ou les mulots avec une petite couverture faite en forme de ruche, ſous laquelle on met une terrine remplie d'eau juſqu'à quatre doigts près du bord. On jette ſur cette eau de la paille d'avoine pour la cacher. Les mulots viennent pour s'y veautrer, & chercher quelques grains, & ils s'y noient.

On ne peut qu'écraſer les hannetons qu'on fait tomber en ſecouant les arbres; ou ſi l'on juge qu'ils ſe ſoient retirés au pied de quelqu'arbre en hiver, on les

cherche avec la bêche, & on rafraichit les racines qu'ils ont pu endommager.

Les greffes & les nouveaux jets des arbres sont souvent détruits par les coupe-bourgeons dont il est très difficile de les garantir, parceque ces insectes s'élancent loin, sitôt qu'on les approche : le meilleur remede est de tâcher de les surprendre, en visitant souvent les arbres.

Les pucerons verts font aussi le même dégât; mais on en garantit les jeunes jets des arbres, en les barbouillant avec de la chaux vive nouvellement éteinte.

D'ailleurs, on peut voir dans les Auteurs qui traitent spécialement de la culture des arbres fruitiers, les différentes maladies & leurs remedes, plus en détail qu'on ne doit les donner ici.

Voici un moyen de garantir les arbres que l'on plante en plein champ, des atteintes du bétail, communiqué à M. Evelyn par le Docteur Déal : il peut être avantageux à ceux qui en ont.

On se sert communément, pour garantir les arbres, ou de treillages qui coûtent beaucoup, ou de ronces, ou de buissons qu'on est obligé de renouveller tous les ans; mais on n'est pas toujours à même d'en avoir. Je conseille donc à mes Lecteurs de planter & de garantir leurs arbres, de la maniere que je vais dire : elle est moins dispendieuse, plus facile, & infiniment plus avantageuse qu'on ne le pense. Je ne l'ai vu pratiquer qu'une fois d'une maniere très imparfaite; mais je m'en suis servi moi-même avec succès.

Plantez votre arbre sur le rang de gazon, ou plutôt cinq à six pouces au-dessous, si le terrein a beaucoup de force; s'il est humide ou aquatique, environ demi pied au-dessus : ouvrez ensuite une tranchée autour de cet arbre à la distance de deux pieds au plus; posez une rangée de mottes, le gazon en haut, sur le bord intérieur de la tranchée, du côté de votre arbre; & sur celle-ci, une se-

conde, une troisieme, & une quatrieme; de même que si vous formiez le revêtement d'une fortification, de façon qu'elles panchent vers votre arbre, en forme de pyramide. A mesure que vous posez un rang de mottes autour de votre arbre, il faut remplir l'intérieur du cercle avec la terre de la seconde tranchée que vous creusez au dehors, laquelle doit avoir deux pieds & demi de large au plus, selon que vous voulez élever votre monceau. Il y a dans le cas dont je parle, près de trois pieds de hauteur. Il ne doit avoir au sommet que deux pieds ou dix-huit pouces de diametre; & là vous pouvez disposer la terre en forme de tasse, pour conduire la pluie vers le corps de l'arbre. On fiche sur le sommet de ce monticule cinq ou six pieds de ronces ou de buissons, que l'on panche vers le corps de l'arbre, & l'ouvrage se trouve fait.

Voici les avantages de cette méthode : 1°. Vos arbres se trouvent à couvert des insultes des cochons, des brebis & de tout autre animal.

2°. Vous pouvez planter en plein champ les plus petits arbres, ſans qu'ils aient rien à craindre de la part du bétail.

3°. Vos arbres, à l'aide de ce monticule, ne donnent aucune priſe au vent : on n'eſt point obligé de les étayer ; & ils ſont par-là à couvert des écorchures & du chancre.

4°. Dans les cas où le terrein eſt humide, on le deſſeche, & il a plus de force.

5°. S'il eſt ſec, les monticules le garantiſſent des chaleurs extérieures.

6°. On empêche par-là la crue du chiendent qui, dès la premiere année, fait périr pluſieurs plants dans les terres ſablonneuſes ſujettes à produire beaucoup d'herbe.

7°. Enfin, le gazon que fournit la levée, dédommage le Fermier de celui que la tranchée lui emporte, & dont il regrette la perte.

Dans la ſeconde ou la troiſieme année ; qui eſt le tems qu'il faut à vos racines

pour s'étendre, si votre terrein est humide, ou qu'il pleuve, votre tranchée se trouvera presque remplie par le moyen des bestiaux qui paissent autour. Il n'est pas besoin de la nettoyer ; il suffit de renouveller les ronces. Je vous conseille cependant de rejetter la seconde année quelque peu de terreau dans le fond de la tranchée ; il bonifiera le terrein, & excitera les racines à croître.

Lorsqu'on plante les arbres de la maniere que je viens de dire ; & que le terrein n'est point fertile, un homme versé dans l'Agriculture doit mettre sur chaque racine une petite quantité de terre prise dans les grands chemins, ou dans les étables où on nourrit du bétail. Une seule charge suffit pour six ou sept arbres : cette terre vaut mieux que la terre pourrie, ou que la terre ordinaire, le Pommier aimant beaucoup le terreau gras.

Plus votre tranchée sera large & profonde, plus votre levée sera haute & votre arbre en sûreté ; mais alors il faut, la

ſeconde année, y mettre quelque peu de bonne terre, comme je l'ai dit ci-deſſus.

J'ajouterai qu'on ne doit planter ainſi que les arbres qui s'élevent à plomb, parceque ceux qui s'étendent, ſeroient également expoſés aux inſultes du bétail. Le ſeul défaut que je trouve à cette façon de tranſplanter les arbres, eſt (ce défaut eſt également commun aux autres arbres,) que les fourmis & les taupes trouvent dequoi ſe nourrir la premiere année, & qu'elles nuiſent aux plants qui ſont foiblement enracinés; mais cet inconvénient à part, ces ſortes d'arbres réuſſiſſent preſque toujours.

Cette eſpece de défenſe eſt à la portée du Journalier le moins expert; & il peut dans un jour d'hiver planter ſix arbres, & les enclore, comme je viens de dire *.

* On obſervera que les arbres fruitiers ſont moins utiles dans les Provinces ſeptentrionales, que dans celles qui ſont au Midi: que les arbres dont on tire le bois de charpente, n'y viennent pas ſi bien, & que le bois n'en eſt pas ſi bon, ſi ce n'eſt dans quelques Cantons particuliers.

Je finis ce Chapitre, en conseillant à ceux qui veulent planter des arbres, de prendre une liste des fruits les plus utiles, & des terreins particuliers qui conviennent à chacun, & dans lesquels ils réussissent le mieux.

CHAPITRE IX.

Autres Observations touchant la stérilité des Arbres fruitiers.

LES arbres ne profitent jamais mieux que lorsqu'on a soin de bien amender le terrein où on les plante, avec du fumier, de la craie ou de la chaux. Je parle de celui des Vergers ; parceque, lorsqu'ils sont grands, ils attirent à eux une bonne partie de la substance, l'effritent, & ne peuvent plus se maintenir, parcequ'ils manquent de vigueur.

M. Hugues Plat dit que si l'on mêle de la fiente de vache fraiche & de l'urine ensemble, & qu'on en frotte les arbres avec

une brosse une ou deux fois tous les trois mois, les lapins, les lievres, &c. ne touchent jamais à leur écorce, & qu'ils ne sont point sujets au chancre.

Un Gentilhomme d'auprès de Hereford m'a assuré qu'il laissoit paître plusieurs pourceaux auprès de quelques vieux Pommiers qu'il croyoit usés & hors d'état de porter du fruit; & que l'année suivante il y en eut plusieurs qui lui donnerent trente boisseaux de fruits. Il me proposa de faire construire un étable ambulant, de ménager autour un verger entouré de claies pour pouvoir le transporter d'un arbre à l'autre. Je crois sa méthode fort bonne; & je ne doute point qu'elle ne soit utile à toutes sortes d'arbres fruitiers, non-seulement pour leur faire porter du fruit, mais encore pour les guérir de la mousse, du chancre, & de plusieurs autres maladies, d'autant plus qu'elle ménage l'urine que je crois préférable au fumier; qu'elle pénetre mieux dans les racines; & qu'elle les gué-

rit des maladies dont j'ai parlé : ce qui me confirme dans ce ſentiment, c'eſt une lettre que j'ai reçue de ....., touchant la maniere dont on cultive les arbres dans la Province de Kent, que je vais tranſcrire ici mot à mot.

» C'étoit autrefois la coutume, com-
» me le ſavent tous ceux qui commer-
» cent en bétail, de l'enfermer dans des
» étables ſous leſquels on plaçoit des
» vaiſſeaux de terre, pour recevoir leur
» urine : on l'employoit à laver deux ou
» trois fois dans le mois de Mars les ar-
» bres mouſſeux, chancreux & vermoulus
» qui ne profitoient point ; on en arro-
» ſoit même leurs racines. Je ſuis per-
» ſuadé que ſi l'on pouvoit en avoir au-
» jourd'hui, on pourroit également s'en
» ſervir pour hâter la crue & la fleurai-
» ſon des Pommiers qui vaudroient in-
» finiment mieux.

» Un Charpentier à qui je racontai ce
» fait derniérement, me dit qu'en dé-
» molliſſant ces ſortes d'étables, il avoit
pluſieurs

» plusieurs fois trouvé sous le plancher
» des conduits qui aboutissoient à un ré-
» servoir pratiqué au dehors; qu'il en
» avoit été surpris; mais qu'il n'avoit
» jamais pû en deviner l'usage jusqu'au
» moment où je lui en parlois «.

Je tiens cette observation d'un Gentilhomme, voisin de Tunbridge, où l'on élevoit autrefois une si grande quantité de Pommiers, qu'on prétend que la Paroisse de Pemburg, qu'on appelle autrement Pippenburg, en a tiré son nom.

M. Hugues Plat, le Docteur Plot & d'autres sont persuadés que l'urine est un excellent engrais, & qu'on peut s'en servir pour guérir le tronc & les branches des arbres rongés de chancres, de mousse & de vers; qu'on peut même l'appliquer sur la racine, mais en petite quantité, pour échauffer, animer & vivifier la seve, sur-tout lorsque le terrein est froid & stérile.

Il est bon d'observer ici que, généralement parlant, la force & la bonté des

engrais dépendent des différentes especes de corps d'où ils proviennent ; & que les substances végétales, telles que la paille pourrie, les feves, l'herbe, &c. en donnent de meilleur, à quantité égale, que la marne, la chaux, le limon, le sable de mer, &c. & que les substances animales, telles que l'urine, les excrémens des hommes, des bêtes, des oiseaux, les os & les cornes des animaux, brulées & putrifiées, les vieux haillons, &c. ont infiniment plus de force, & sont plus nourrissantes qu'aucune autre matiere.

Je voudrois que ce que je viens de dire, pût engager quelqu'un à cultiver cette excellente *reinette de Kent*, qu'on ne trouve presque plus chez nous. J'ai vu dans plusieurs vergers quelques vieux Pommiers de cette espece ; mais je n'en ai point encore vu réussir de jeunes. Un ami, que j'ai dans la Province d'Herford, a essayé d'en élever, sans avoir pû y réussir. Il en a cependant dans son verger plusieurs vieux pieds en bon état, & qui rap-

portent beaucoup. J'ai moi-même tenté la même chose ; & j'ai eu de jeunes arbres qui ont poussé, au bout de l'an, des jets de trois pieds de long ; mais que le charbon ou le chancre ont fait périr l'année d'après ; ce qui me fait croire que nos ancêtres avoient quelque méthode pour les élever, dont la connoissance n'est point venue jusqu'à nous. Je suis persuadé qu'elle n'est autre que celle que j'ai proposée ; & je me fonde sur les circonstances des lieux, & sur l'utilité de la matiere qu'on y emploie ; car il n'y en a point de comparable à l'urine, ainsi que je l'ai éprouvé moi-même à l'égard de toutes sortes de végétaux.

Je suis fâché que nos ancêtres l'aient emporté sur nous pour l'Agriculture, & qu'on néglige l'urine, au point de la laisser perdre, tandis que les Flamands & tant d'autres Peuples en tirent un si bon parti.

Le sang, la suie, & les lavures des éviers fertilisent aussi extrêmement les arbres, les vignes, &c.

Si le terrein de votre verger eſt ſec, pour faire porter vos arbres au commencement de Mai, il faut, lorſqu'ils ſont en fleur, les bécher légérement tout autour, mêler avec la terre du crotin de mouton, & les arroſer une fois par jour, juſqu'à ce que le fruit paroiſſe. J'ai connu un homme qui tenoit cette conduite, & dont les arbres ont rarement manqué.

Lorſque vos arbres fruitiers ſont vieux, & qu'ils commencent à dépérir, il faut en arracher la plupart des bourgeons, & les fumer avec de la craie ou de la chaux. Ils pouſſeront de nouvelles racines; ils en viendront mieux, vous donneront plus de fruits, & rajeuniront, pour ainſi dire. M. Dloor rapporte, dans ſa Deſcription de la Province de Northampton, *p.* 487, qu'un homme s'étant apperçu que les Pommiers de ſon verger ſe couvroient de mouſſe, & ne rapportoient preſque plus, prit le parti, au commencement d'Avril, de les dépouiller de leur écorce depuis le pied juſqu'à l'endroit du tronc où ils

commencent à faire la fourche ; que l'écorce revint dans l'été jusqu'à la fin de l'année : elle fut aussi dure & aussi fine qu'auparavant ; & que dans la suite il n'y en eut aucun qui ne portât du fruit. Un habitant d'Essex m'a dit avoir enlevé environ six pouces d'écorce à un Poirier qui donna ensuite du fruit tous les ans, quoiqu'il n'en eût jamais porté auparavant.

Lorsque vous fumez vos arbres, ne mettez point le fumier trop près ; mais répandez-le à quelque distance, afin que pénétrant mieux dans les petites racines, il porte plus de nourriture à l'arbre ; car ce sont comme autant de bouches d'où les arbres tirent leur nourriture.

Si vous avez des vignes ou des arbres fruitiers dont les branches s'étendent sur le toit de quelque édifice, ou sur une muraille en talus, couvrez-en le fruit avec des cloches, & il en mûrira plutôt.

J'aimerois cependant mieux bâtir les murailles en forme de demi-cercle * ; &

* Comme le propose M. Langford.

je me fonde ſur ce que j'ai dit ci-deſſus d'une expérience qu'a fait un de mes amis. Il leur donne environ vingt-quatre pieds de circonférence en dedans, & environ dix-huit de diametre; & il prétend que cette conſtruction eſt très avantageuſe. Ces ſortes de murailles ſont bonnes, ſur-tout pour les vignes dont il n'y a que les jets de l'année qui portent. Comme ces jets s'élevent perpendiculairement, ils s'éloignent beaucoup plus des murailles qui vont en talus, que de celles qui ſont bâties à plomb: ajoutez à cela qu'on peut couvrir ces murailles circulaires; ce qui eſt extrêmement avantageux pour la vigne, parcequ'on peut laiſſer mûrir le raiſin ſur la plante auſſi long-tems que l'on veut, ſans craindre la gelée; & qu'au printems on eſt à même de garantir les fruits précoces de la gelée, en étendant au-deſſus des toiles ou des paillaſſons, lorſque les arbres commencent à fleurir, juſqu'au tems où le fruit eſt formé.

A l'égard des eſpaliers, on peut les

empêcher de pouſſer des branches inutiles, en arrachant les jets qui pouſſent pendant l'été, lorſqu'on trouve qu'ils ſont de trop.

Un Gentilhomme d'Hampshire m'a écrit qu'il y avoit peu de bonnes pommes qui réuſſiſſent dans cette Province, à l'exception de la reinette dorée & de quelques autres qui ſont bonnes à cuire, ſur-tout dans les terres graveleuſes ou ſabloneuſes, où il ſe trouve des ſources à trois ou quatre pieds de leur ſurface; & que les chênes y viennent très bien.

J'ajouterai à ce que je viens de dire, que j'ai obſervé dans d'autres endroits, que la reinette vient mieux qu'aucun autre fruit dans les terres graveleuſes ou ſabloneuſes, ſi l'on en excepte les prunes; & que dans quelques endroits on trouve une plus grande quantité de reinettes dorées, que dans d'autres. J'ai encore obſervé que la plupart des pommes de la plus groſſe eſpece viennent beaucoup mieux dans le gravier que par-tout ail-

leurs ; & que les arbres y ſont moins ſujets à la mouſſe & au chancre.

Dans les endroits où la pomme de rouget donne de meilleur cidre, elle pouſſe beaucoup moins que les autres arbres ; & l'on peut par conſéquent les planter plus près.

CHAPITRE X.

Catalogue des Fruits, &c.

LA *rouſſette aromatique* ou dorée l'emporte ſur toutes les autres pommes : elle eſt jaune comme de l'or, tiquetée de petits points rouges, & un peu plus longue que ronde.. Elle n'eſt mûre qu'après la Saint-Michel ; mais elle ſe garde pendant tout l'hiver. Elle eſt infiniment plus ſavoureuſe que les autres : elle a une ſaveur ſucrée, un peu muſquée, & ſe fond dans la bouche.

La *pomme orange*, ainſi appellée, parcequ'elle a la couleur & la forme d'une orange,

orange, tient le second rang. Elle differe peu de la reinette dorée par la couleur de sa peau : elle est même plus belle, se garde long-tems, & elle a un goût très agréable.

La *pomme d'or* est plus petite que la précédente ; mais elle a la même couleur & le même goût. C'est la meilleure qu'on puisse employer pour le cidre ; elle est aussi bonne crue que cuite.

La *pomme-poire rousse* est un fruit agréable qui se garde long tems sur l'arbre, & dans le grenier. Elle tient de la roussette & de la pomme-poire par la couleur & le goût : elle est roussette d'un côté, & tiquetée de l'autre, comme la poire-pomme.

La *pomme-poire* dont il y a plusieurs especes, est une pomme si délicate & si connue, qu'il est inutile d'en parler davantage. On saura seulement que les grosses se gardent moins bien ; & que celles d'été sont moins bonnes que celles d'hiver. Elles sont excellentes pour faire

du cidre ; mais elles ſont peu abondantes.

Il y a pluſieurs eſpeces de pommes reinettes : elles tirent leur nom de petites taches dont elles ſont parſemées. On appelle les unes *reinettes pierreuſes*, à cauſe de leur dureté : les autres *reinettes de Kent*, parcequ'elles ſont communes dans cette Province : les autres *reinettes de France*, parcequ'elles nous ſont venues de là, & qu'elles ſont plus abondantes que les autres. Nous avons encore la *Reinette d'Hollande*, & la *Reinette rouſſe*, & quantité d'autres qui prennent leurs noms des lieux où elles croiſſent. Les griſes & les blanches ſont également bonnes. La pomme reinette en général eſt un fruit très agréable, & de très bon goût. On la ſert à table, on la confit, on la fait cuire ; mais l'arbre qui la porte, n'eſt pas fort fécond.

La *Reinette dorée* eſt un fruit également beau & agréable. La chair en eſt jaune, & tout terrein lui eſt propre. Il y en a deux eſpeces, la grande & la petite.

La derniere se garde plus long-tems, & est la plus savoureuse; l'autre devient farineuse, lorsqu'elle a passé le mois de Novembre : elles ne valent rien, ni l'une, ni l'autre pour faire du cidre, à moins qu'on ne les mêle avec d'autres. M. Wordlige veut qu'on les mêle avec du rouget. Elles se vendent très bien au marché, & elles sont très bonnes à manger au commencement de l'hiver.

Nous avons, dans la Province d'Essex, une pomme appellée *Snorr-apple*, dont la récolte est toujours sûre & abondante dans les terres à brique légeres, mais qui n'a rien d'extraorninaire. J'en fais cependant cas, toute médiocre qu'elle est, parceque j'aime mieux avoir des pommes médiocres, que de n'en point avoir du tout.

Nous avons encore dans la plupart de nos Provinces d'autres especes de pommes fort abondantes, & très bonnes pour faire du cidre.

La *roussette dorée* est un excellent fruit

d'hiver : elle se conserve long-tems ; la chair en est jaune & ferme : l'arbre qui la porte, donne beaucoup de fruits : il n'est point si sujet à la mousse que la plupart des autres arbres fruitiers.

La pomme appellée, *Bartlot quening*, est très bonne pour faire du cidre, surtout étant mêlée avec la reinette dorée, qui seule ne vaut rien pour cette boisson. Il croît dans mon voisinage une pomme jaune de même espece, qui a beaucoup d'eau, & dont le goût est au-dessus de tout ce que je connois. Je l'appelle *quening*, parcequ'elle a la même forme ; mais elle est jaune dedans & dehors. La pomme royale est aussi une fort bonne pomme. On peut mettre au même rang la pomme rose, la pomme coton, la pomme sauge, &c.

La *roussette verte* est un bon fruit, & qui se garde long-tems.

La *roussette rouge* est plus petite ; elle dure long-tems, & a très bon goût.

La *roussette âpre* est très abondante ; elle

se garde long-tems, & donne de très bon cidre.

La *pomme Jean*, ou de deux ans, ainsi appellée, parcequ'elle dure deux ans, est très bonne à manger au printems suivant, au défaut d'autres fruits. On en fait de fort bon cidre; elle est abondante; & quoique seche, l'eau en est très bonne; mais elle veut être broyée avant le mois de Janvier. Il y a aussi la pomme Jean d'été, dont on fait grand cas.

La pomme *Souci*, ainsi appellée, parcequ'elle est rayé comme le souci, & quelquefois pomme oignon, parcequ'elle en a la couleur, & pomme-poire, parcequ'elle ressemble à la pomme-poire, est un très bon fruit qui se garde long-tems: elle est bonne pour la table, pour l'office, la cuisine & le pressoir, parceque l'eau en est fort bonne. Elle donne tous les deux ans. Il y en a une autre espece, qu'on appelle Souci d'été.

La *pomme d'Harvey* & la *roussette ronde d'Harvey* sont un fruit très agréable &

très bon pour du cidre ; mais elles donnent peu de fruits.

La *pomme de la Reine* est un fruit d'été très bon pour faire du cidre, étant mélée avec d'autres, parcequ'elle est extrêmement douce. Celle d'hiver est bonne pour la table.

La *pomme de paradis* est un fruit curieux, qui vient d'un Pommier-poire enté sur un Coignassier.

La *pomme-roi* a très bon goût, & beaucoup de chair ; mais elle a peu d'eau.

La *pomme-eau* est une pomme médiocre, & qui se garde assez de tems.

La *doucette dorée* est fort estimée.

La *pomme de Westpurg*, ainsi appellée du nom de l'endroit ; s'est répandue dans différentes Provinces, & est, à ce que dit M. Worlidge, une des pommes les plus fermes que l'on connoisse : la peau en est rude, la chair ferme, l'eau savoureuse & relevée, & elle se garde long-tems. Elle a beaucoup de jus, donne de très bon cidre, & il n'y en a aucune qui l'égale pour les usages de la cuisine.

La *pomme de giroflée* a le goût très agréable, & se garde long-tems : elle a la peau fort épaisse, le trognon dur; mêlée avec d'autres pommes, elle donne d'excellent cidre.

La *pomme marguerite* est la meilleure & la plus précoce de toutes les pommes : elle est ordinairement dans sa maturité au mois de Juin, vers la fête de sainte Marguerite. C'est un très beau fruit dont le goût & l'odeur sont fort agréables; & elle mérite d'être cultivée.

La *jennetin* mûrit de bonne heure, & est fort savoureuse.

La *reinette d'été* a le goût & la couleur fort agréables, & une eau fort savoureuse.

La *rampante*, ainsi appellée, parceque l'arbre qui la porte, est bas & rampant, mérite d'être cultivée.

La *pomme des Dames* est très belle; elle est bonne à manger vers le mois de Décembre, & elle dure jusqu'aux mois de Mars & d'Avril : elle est fort abondante, & ne se ride jamais. I iv

La *cuisse madame* a la forme & la couleur de la rousserte ; sa chair est tendre, succulente, & sent un peu le musc. L'arbre qui la produit est très tardif, mais il donne ensuite beaucoup ; & son fruit est mûr dans le mois de Juillet.

La *pomme de violette* est d'une couleur de terre blanchâtre ; elle est un peu tiquetée du côté où le soleil ne donne point, & d'un rouge foncé du côté où il donne. Elle a la chair blanche, fine & délicate, & elle veut être mangée aussi-tôt qu'elle est cueillie, quoiqu'elle se conserve jusqu'au milieu de l'hiver.

La *codling*, ainsi appellée de l'usage où l'on est de la faire cuire, donne un cidre d'été excellent : elle vient très bien dans les haies, en plein vent, en espalier. Ses meilleures especes sont la *reinette nompareille*, la *reinette dorée*, la *reinette* d'*Horton* & la *reinette d'Hollande*. On peut perpétuer ces Pommiers de plants ou de rejettons dans les mois de Novembre & de Mars. Quant à celles qu'on met en es-

palier, on les greffe ſur un Pommier de Paradis.

Le *vin clairet* eſt un très beau fruit; il a un ſuc très abondant, piquant & agréable, ce qui lui a fait donner ce nom. Cette pomme ménagée, comme il faut, donne de meilleur cidre que les autres, ſur-tout étant mêlée avec des pommes douces.

La *blanche vineuſe* a une chair agreable & ſucculente. Elle eſt petite, périt promptement, & ne donne que du cidre médiocre.

La *pomme-roy*, quoique rare, paſſe néanmoins pour une pomme excellente: il y a même des gens qui la préferent au *jennetin*.

La *famagouſte* paſſe auſſi pour une des meilleures pommes précoces.

La *pomme de géant* eſt groſſe, ſavoureuſe, & une des meilleures pommes d'été pour cuire.

La *bonne ménagere* eſt la plus groſſe de toutes les pommes: elle eſt abondante,

bonne pour cuire, & donne de très bon cidre d'été.

La *tête de chat*, appellée par quelques-uns, *non plus ultra*, est fort grosse, & foisonne beaucoup.

La *pomme d'épice* est la moindre de toutes celles qui sont tachetées de rouge.

Le *gonnet-moil* est un fruit agréable & nécessaire dans les cuisines : c'est une des meilleures pommes pour le cidre; elle est abondante.

Le *renardeau* passe pour une des meilleures pommes à cidre.

La *pomme sauvage* de Bromsburg, quoique peu meilleure que la commune, étant gardée jusqu'à Noël, donne du cidre très bon & très piquant.

Les *élcotes* sont fort recherchées dans les pays où l'on fait du cidre, à cause de la bonté de leur eau; mais on ne les connoît point sous ce nom dans plusieurs endroits de l'Angleterre.

La *pomme souche* est pareillement fort estimée dans ces Cantons; mais il y a

plusieurs endroits où elle n'est pas connue sous ce nom.

L'*écaille amere* est une pomme fort estimée dans la Province de Devonshire, à cause de la bonté du cidre qu'elle donne, sans qu'il soit besoin de la mêler avec d'autres.

La *pomme de Nogent* est pareillement estimée pour la même raison. Il en est de même de la *Plaisantine*, qui est peut-être la même que notre *Souci*.

Le *calville rouge* est gros, plus long que rond; son goût est vineux; il y en a qui sont rouges en dedans: plus l'arbre est vieux, & la terre où il est, froide, plus la chair du fruit est rouge.

Le *calville blanc* est plus estimé que le rouge, par son goût relevé: il est à côtes de melon, prend un petit coloris vermeil du côté exposé au soleil. Ces deux especes de calville se conservent assez long-tems: elles peuvent aller jusqu'en Février, si elles sont venues dans un terrein sec; mais si on ne les mange pas

dans le tems de leur maturité, on court risque de les manger pâteuses. Il y a aussi le calville d'été.

La *pomme de bardin* est plate: elle n'est ni grosse, ni petite; elle est grise & d'un rouge brun; elle a l'eau relevée & sucrée, & même un peu musquée: elle se mange en Décembre.

La *pomme drap d'or*, ainsi appellée de la couleur de sa peau, est grosse, d'une eau agréable, quoiqu'en petite quantité: on la mange vers Noël.

Le *fenouillet* est d'une couleur extraordinaire: il a le fond comme violet, recouvert d'une peau gris-roussâtre; sa figure approche d'une petite reinette: il a la chair fine, l'eau fort sucrée, & un peu de parfum de la plante dont il porte le nom; sa maturité est depuis Décembre jusqu'en Mars.

La *pomme d'api* est connue de tout le monde pour une petite pomme d'un rouge vif du côté du soleil, & blanche de l'autre: elle a la peau si fine, qu'on

ne la pele point pour la manger : sa chair est tendre, son eau douce & sucrée : elle n'a point l'odeur forte des autres pommes, quand on la tient enfermée, ou qu'on la porte en poche. Elle dure long-tems, elle produit beaucoup, & vient par bouquets. Le Pommier d'api est pourtant moins vigoureux que les autres : il lui faut une terre grasse, sans être humide : il ne craint point les grands vents. L'api dure jusqu'au mois d'Avril.

La *sous-feuille*, dont le cidre est bon au bout de deux ans, produit & charge beaucoup : elle a le goût du vin du Rhin, ce qui rend son cidre supérieur à tous les autres. On doit amonceler toutes ces pommes dans le grenier pendant quelque tems ; & plus on veut garder le cidre, & plus long-tems il faut la laisser amoncelée.

Il y a aux environs de Ludlow une pomme longue, de couleur pâle, appellée *colcing*, qui produit aussi beaucoup.

L'*arier* donne conſtamment ſon fruit en abondance tous les ans. Le cidre qu'on en tire eſt fort, & ſe garde long-tems. On l'appelle encore *pomme de grange* : elle donne une boiſſon ſi excellente, qu'elle mérite d'être cultivée.

On peut mettre la *pomme olive* ſi commune aux environs de Ludlow, au rang des pommes dont on fait du cidre en été. M. Evelyn dit qu'un muid de ces pommes donne un muid de cidre.

La *pomme fillets*, dont il y a deux eſpeces, l'une d'été, & l'autre d'hiver, eſt fort eſtimée par le jus vineux qu'elle donne : celle d'été eſt bonne pour le cidre dont on uſe journellement; & celle d'hiver pour celui qu'on veut garder.

Le *rouget* eſt la meilleure dont on puiſſe ſe ſervir pour faire le cidre : elle n'eſt qu'une eſpece de pomme ſauvage qui ne flatte jamais le palais, quelque tems qu'on la garde. Il y en a pluſieurs eſpeces; ſavoir, le rouget d'été & le rouget d'hiver, le jaune, le rouge & le verd.

Quelques-unes ſont parſemées de veines rouges qui s'étendent dans toute la longueur du fruit : l'on prétend que c'eſt ce qui donne de la couleur au cidre, lorſqu'on les laiſſe mûrir. Le cidre eſt d'abord fade ; mais, lorſqu'on le fait de bonne heure, il a plus de piquant.

La *pomme coing* eſt également bonne à manger & pour faire du cidre.

Le *morceau d'ange* a le goût très délicat, & l'arbre qui la porte, vient très bien dans la Province de Worceſter, & dans les environs.

Le *preling* dure long-tems, donne de très bon cidre, ſe plaît dans notre climat, & donne beaucoup de fruits.

L'*oaken-pin*, ainſi appellé à cauſe de ſa dureté, dure long-tems, donne de très bon cidre, & approche de la pomme de Weſtburg, quoique ſa forme ſoit différente.

Le *verdet*, ainſi appellé de ſa couleur, ſe garde deux ans, & eſt fort eſtimé.

Le *lording* eſt une pomme verte, belle

& âpre : elle donne conſtamment du fruit, & n'eſt bonne que pour cuire.

Les pommes douces ſont de pluſieurs eſpeces : elles changent de noms, ſuivant le pays : on les connoît bien mieux par leur couleur & leur groſſeur, que par leurs noms. Il y en a dans quelques endroits une très belle qui, mêlée avec d'autres fruits, donne du cidre admirable. Il en eſt de même de la rouſſette douce, dont l'arbre eſt ſans ceſſe affecté du chancre.

La *pomme figue* n'eſt cultivée chez nous que depuis peu de tems : l'arbre qui la porte, ne fleurit point comme les autres Pommiers ; & le fruit n'a point de pepin, en quoi il reſſemble à la figue, & differe des autres fruits. Cette pomme eſt très bonne à manger, & dure long-tems.

La *pomme de ſodome*, ou *la pomme de ſang* eſt d'une couleur très foncée, & paſſe pour un bon fruit.

La *pomme de Moſcovie* eſt un excellent fruit d'hiver, & tout-à-fait tranſparente,

ce

ce qui la fait rechercher par les curieux.

Il y a deux especes de *belles-bonnes* ; l'une d'été, & l'autre d'hiver. Elles donnent toujours beaucoup de fruits ; mais il ne dure pas long-tems : on n'en fait qu'un cidre médiocre. On préfere, à tous égards, celle d'hiver à celle d'été.

La *pomme-poire* est un fruit curieux & fort agréable ; sa peau est rude. Cet arbre donne ordinairement peu de fruits.

Les *pommes sauvages*, lorsqu'on les laisse mûrir, & qu'on les mêle à d'autres pommes mûres, bonifient le cidre, & clarifient celui qui est trouble.

Il y a encore plusieurs autres especes de pommes qui peuvent avoir leur utilité. Mais on ne finiroit point, si on vouloit faire mention de toutes les variétés ; elles sont à l'infini.



CHAPITRE XI.

Des Poires.

LA poire tient le second rang après la pomme. On lui a donné ce nom, à cause de sa forme pyramidale : les especes en sont si multipliées, qu'elles peuvent fournir à la table & à la cuisine pour toute l'année.

La *Susanne* hâtive est la premiere qui mûrit. C'est une petite poire ronde, un peu plus grosse qu'une cerise, verte, agréable au goût, & qui sent un peu le musc.

Les poires d'été sont, à la mi-Juillet, le *petit muscat*, ou *poire de sept en gueule*, excellente & fort estimée, malgré sa petitesse, à cause de la finesse de son musc : c'est la premiere qui mûrisse. Pour l'avoir bonne, il faut que l'arbre soit vieux, en plein vent, & dans un terrein sec. L'*Omrate*, poire qui commence à se

faire connoître : elle est presque aussi hâtive & d'un goût aussi délicat que la précédente, & sept à huit fois plus grosse.

A la fin de Juillet on a la poire de *Madeleine*, ou *citron des Carmes*, d'un assez bon goût, mais sujette à devenir cotoneuse.

Au commencement d'Août, le *muscat robert*, *poire d'ambre* ou à la *reine*, poire cassante, mais excellente au sucre, à cause de son musc, & parcequ'elle n'a point de marc. La *cuisse-madame*, nommée en Flandres *poire de fusée*, est longue & menue, d'un rouge gris & demi-beurré. Elle a la chair ferme, l'eau fort douce & sucrée, & se garde assez : elle est quelquefois mûre au commencement de Juillet. La *poire muscat à longue queue* est assez grosse, & fort bonne pour une poire hâtive. La *blanquette* est cassante, & plus longue que ronde : elle a la peau lisse, l'eau relevée & sucrée, & se garde assez. Le *gros blanquet* est fort différent de la blanquette : il est plus hâtif de quinze

jours, plus gros, & n'est pas si bien fait en poire : sa blancheur lui a fait donner le nom de blanquet : il a la queue grosse, courte, un peu enfoncée, & mûrit au commencement de Juillet.

Les autres poires d'été sont, la *poire à la reine*, la *suprême*, le *gros rousselet de Reims*, le *petit rousselet*, la *cassolette* ou le *friolet*, la *bergamotte d'été*, l'*épargne* ou *saint-Sanson*, la *Madeleine*, l'*inconnu mezeau* ou la *fondante de Bresse*, la *robine* ou *royale d'été*, la *poire sans peau*, le *bon chrétien d'été*, le *bon chrétien musqué*, la *poire d'orange*, la *salvéati*, le *beurré rouge* ou *beurré d'Anjou*, le *beurré gris*, la *bellissime d'automne* ou *vermillon*, l'*épine d'été* ou la *fondante musquée*.

Il ne faut pas se charger de poires d'été, parcequ'elles passent trop vîte, & qu'elles viennent dans la saison d'abondance. Il vaut mieux s'attacher aux fruits d'automne & à ceux d'hiver qui durent le plus.

Les poires d'automne sont, le *messire-jean*, la *bergamotte d'automne*, la *berga-*

motte Suisse, la *verte longue* ou *mouille-bouche*, la *verte longue Suisse* ou *panachée*, la *franchipane*, le *sucré verd*, le *doyenné* ou *saint Michel*, la *marquise*, la *bergamotte de cressane*, la *jalousie*, la *poire de satin*, la *virgouleuse*, l'*épine d'hiver*, l'*ambrette*, le *saint Germain* ou *inconnu la fare*, la *dauphine*, le *martinsec*, la *merveille d'hiver*, la *poire de vigne* ou *petit coin*. On ne sauroit trop avoir de *cressanes*, de *marquises* & de *virgouleuses*.

Les poires d'hiver sont, le *colmar*, le *portail*, la *louise bonne*, le *bezi de chaumontel*, l'*échasserie* ou *bezi landrin*, le *bon chrétien d'hiver*, le *saint Martial* ou l'*angélique de Bordeaux*, la *bergamotte de Pâque* ou *d'hiver*, la *bergamotte de Bugi*, la *bergamotte de Soulers*, la *royale d'hiver*.

Les médiocres sont, pour l'été, le *portugal d'été*, *poire de prince* ou *amiral*, la *crapaudine grise* bonne ou *ambrette d'été*, la *bergamotte d'été*, la *brute bonne*, le *beurré blanc*, le *parfum d'été*, la *bellissime*, la *jargonnelle*, quoique parantes, &c.

Pour l'automne, la *petite rose*, le *caillot rosar*, la *vilaine d'Anjou*, la *grosse queue*, le *doyenné*, l'*angleterre*; le *bon chrétien d'Espagne*, quoique d'une belle figure, l'*ambrette sans épine*, l'*oignon musqué*.

Pour l'hiver, le *milan rond*, la *reine d'hiver*, la *carmelite*, le *rousselet*, & l'*orange d'hiver*, la *double fleur*, la *tibivilliers*, le *sucrin noir*, l'*archiduc*; *&c.*

Les autres poires bonnes en compottes & à cuire sont, la *double fleur*, le *franc réal*, l'*augobert*, le *petit certeau*, le *gros certeau d'hiver*, la *poire de parfum d'hiver* ou le *bouvart musqué*, le *petit muscat d'automne*.

Les poires que l'on garde ordinairement jusqu'au printems suivant sont, le *bon chrétien*, qui est la meilleure de toutes les poires d'hiver, la *grande surene*, le *petit dagobert*, la *poire à double fleur*, qui dure le plus long-tems, & prend très bien au printems; la *poire de chêne*, la *grosse calville*, la *petite poire noire de Worcester*.

Les poires qu'on estime le plus, à cause de leur jus vineux, & dont on fait le poiré dans la Province de Worcester, & dans les environs, sont les *petites sécachées rouges & vertes*, la *poire de jean*, la *verte harpay*, la *poire de dragon*, la *poire de marie*, la *poire de lullam*, & sur-tout le *bosburg* & le *dareland*, mais particuliérement celle de *Turgow*, dont M. Evelyn fait mention.

Lorsque je demeurois dans la Province d'Hertford, un pauvre Paysan m'apporta trois ou quatre boisseaux de petites poires, dont la grosseur égaloit à peine celle de nos petites pommes sauvages. Elles sentoient le musc; mais elles étoient si âpres, que les cochons avoient de la peine à en manger. Je conclus delà qu'elles seroient bonnes pour faire du poiré. J'en fis effectivement; mais il fut si dur la premiere année, que personne n'en voulut boire. Je m'apperçus qu'à mesure qu'il s'adoucissoit en vieillissant, & que sa saveur augmentoit, il acquit au bout

de quatre ans la couleur & le goût du vin de Canaries ; & tous ceux à qui j'en fis boire, le trouverent excellent. Celui qui me les avoit apportées, étant mort avant que je connusse la bonté de ma liqueur, il me fut plus difficile de connoître l'espece de ces poires, que s'il eût vécu : je sus seulement qu'il les avoit cueillies sur trois ou quatre arbres qui étoient abattus dans les champs. Je pris quelques greffes d'un Poirier qui me parut être de la même espece ; & les ayant mises sur des souches plantées dans un terrein différent, je trouvai que le fruit avoit perdu son aprêté ; mais le poiré en étoit moins agréable.



CHAPITRE

CHAPITRE XII.

Des Cerises.

Les cerises sont un fruit d'un usage universel ; elles sont également bonnes à manger & à confire. Elles ne mûrissent que trois mois de l'année, savoir, en Mai, Juin & Juillet, après quoi elles ne sont plus bonnes que pour faire des compotes ou des gelées.

On a un espalier des cerises précoces dès le mois de Mai ; mais elles ne paroissent guères que dans les porcelaines, & en petite quantité : aussi n'est-ce que la nouveauté qui fait tout leur mérite, soit qu'on les serve crues ou en compotes ; car étant aigres, ayant peu de chair, un gros noyau & la peau épaisse, elles n'ont encore rien de recommandable.

Les cerises hâtives sont les moins bonnes ; les plus tardives sont plus douces & meilleures, soit crues, soit en compote

ou en confiture. Il y a ſur-tout les belles ceriſes de Montmorenci, qui ſont les plus groſſes; & qui paroiſſent vers la fin de Juin; la ceriſe à courte queue, qui eſt fort douce, ferme & agréable au goût, & la ceriſe de Portugal. Il y a une ceriſe blanche, qui étant bien mûre, devient ambrée & jaunâtre. Il y a les ceriſes à bouquet, qu'on appelle *jumelles*, qui ſont auſſi hâtives.

Les ceriſes qui mûriſſent en Mai, prennent ordinairement le nom du mois : le *Duc* & l'*Archiduc*, lorſqu'elles ſont en eſpalier, mûriſſent dans certaines années avant la fin de ce mois, quoiqu'elles ſoient meilleures en plein vent.

Celles qui mûriſſent dans le mois de Juin ſont, les blanches, les rouges, les noires, la ceriſe de Flandre hâtive, la ceriſe à bouquet, la ceriſe blanche d'Eſpagne, la ceriſe ambrée, la ceriſe noire d'Orléans, la blanche d'Orléans, la non pareille, la ceriſe noire d'Eſpagne, la Napolitaine.

En Juillet viennent les cerises de Flandre tardives, communément appellées cerises d'Angleterre, aussi bonnes à manger, qu'à mettre en compotes : la Morelle, qui est toujours en abondance, & qui est une espece de cerise noire, excellente pour les compotes, avant qu'elle soit tout-à-fait mûre, mais qui est amere lorsqu'elle est crue : elle est la plus tardive ; & c'est cela seul qui la rend estimable. Il y a encore la cerise de Maroc, la grosse Ambrette, la Griotte, le Bigarreau, la cerise de Portugal, la cerise du roi, la cerise à couronne & le biguar : ces deux dernieres chargent peu ; la grosse cerise rouge, une des plus tardives, & qui charge le plus ; l'Unique, ainsi appellée, à cause de sa beauté ; la Naine, qu'on appelle ainsi, à cause de la petitesse des branches & du fruit ; & la cerise noire dont on fait un grand usage en Médecine.

Si vous mettez des cerises noires ou des merises dans de la biere forte, vous

aurez une liqueur excellente ; mais il faut la brasser dans le mois d'Octobre ou de Mars, & mettre dix ou douze boisseaux de dreche sur chaque muid d'eau. Lorsque les cerises seront venues, il faut la tirer au clair, & mettre sur quatre pintes de biere deux livres de merises bien épluchées, & un quarteron ou une demi-livre de sucre, suivant que la biere est plus ou moins passée. Elle travaillera de nouveau, & lorsqu'elle aura cessé de le faire, il faut la boucher, & la mettre en bouteilles dans le mois d'Octobre ou de Novembre, au plus tard.

En faisant fermenter les cerises & leurs noyaux concassés, & y ajoutant du sucre, on obtient une liqueur fort agréable, qu'on nomme *vin de cerise*. Le suc des cerises prend, au moyen du sucre, autant de force qu'en a de bon vin, & fait une liqueur agréable à boire, qui peut se conserver pendant plusieurs années.

On peut multiplier les Cerisiers de noyaux, ou les greffer sur des Cerisiers

noirs, venus de noyaux mis en terre dans l'automne. Elles valent infiniment mieux lorsqu'on les greffe, & elles se plaisent dans une terre légere, ou dans une terre à craie.

CHAPITRE XIII.

Des Prunes.

IL y a une infinité d'especes de prunes qu'on emploie à divers usages.

Elles se conservent plus long-tems sur l'arbre que les cerises, & il y a des gens qui les leur préferent, quoiqu'elles soient moins saines.

Celles qui mûrissent les premieres, sont la rouge, la bleue & l'ambrée, la violette, la sans-pareille, le damas noir, la mara, la barbaresque, la myrobolan, la prune d'abricot, prune délicate qui quitte aisément le noyau, la prune canelle, la prune royale, la prune d'Espagne, la prune de la dame Elisabeth,

le grand Mogol, la prune tannée.

Viennent ensuite les poires-prunes blanches, rouges & noires. Les deux premieres sont peu estimées, mais la noire est un fruit délicat ; la prune de Catalogne, qui approche de la précédente ; le pruneau blanc, le pruneau noir, le *bonum magnum*, qui est une prune d'un verd jaunâtre, excellente pour cuire & pour confire, la prune de froment, la prune de Laurence, qui a très mauvais goût, la prune de Cheston, la prune de la reine-mere, qui est une des meilleures : la diaprée, la marbrée, la bleue marbrée, la prune de damas, la prune de Foderingham, le perdigon verd, bleu & blanc, dont on fait peu de cas ; la verdoch, qui n'est bonne qu'en compote ; la prune-pêche, l'impériale, qui est une des plus grosses ; la gigantesque, la prune de Turquie, la prune muscade, le grand Antoine, la prune de Juin, la prune du prince, qui mûrit la derniere, & qui sert à plusieurs usages.

Il y a encore plusieurs especes de prunes, comme les prunes des Moines, la prune de Decker, la prune de cryſtal, le muſſel blanc, le pruneau blanc, la muſcade blanche de France, la prune catholique, la prune d'ambre hâtive, le drap d'or, la maître-claude, l'impératrice, l'Orléans, & la prune verte, qui ſont toutes excellentes.

Il y a deux ſortes de prunes de damas, la noire, qui eſt la meilleure & la plus utile de toutes les prunes, & la blanche, qui vaut moins. Ces prunes viennent en Angleterre, de même que la prunelle blanche & noire, dont la premiere eſt fort agréable en Octobre & Novembre, & la derniere néceſſaire en Décembre. Elles ſe conſervent ordinairement ſur l'arbre juſqu'à Noël.

Il y a encore une prune ou ceriſe de couleur de cornaline, que l'on peut multiplier de rejettons, de boutures & de noyaux; mais ils ſont quelquefois un an à lever.

CHAPITRE XIV.

Des Abricots, des Pêches, des Mircotons & des Pavies.

L'ABRICOT, ainsi appellé du mot latin *Apricus*, qui aime le soleil, est une espece de prune, mais tout-à-fait différente de celles dont on vient de parler.

L'abricot d'Alger est le plus hâtif. C'est un petit fruit rond & jaune, qui est mûr au mois de Juin.

L'abricot mâle est meilleur & plus hâtif que le premier, mais il charge moins.

L'abricot long, blanc & orangé differe du commun, ainsi que ses noms le montrent : il y a aussi l'abricot de Turquie.

L'abricot romain verd est le plus gras, & par conséquent le meilleur pour la cuisine.

Celui de Breda ou de Bruxelles est un très bon fruit, & charge beaucoup sur les arbres ou sur les espaliers.

I

La gomme nuit beaucoup aux Abricotiers & aux Pêchers : c'eſt pourquoi il faut l'enlever promptement, appliquer de la bouze de vache ſur la plaie, & l'envelopper d'un linge qu'on aſſure avec de la ficelle.

On cultive l'Abricotier dans les jardins & les vergers. On le greffe en écuſſon & à œil dormant ſur les Amandiers & les Pruniers de damas noirs.

Le fruit des Abricotiers en plein vent a toujours plus de ſaveur que celui des Abricotiers en eſpalier, parceque les Premiers profitent davantage de toutes les influences de l'air.

Comme la fleur de l'Abricotier eſt fort hâtive, il faut la garantir des gelées & des roux vents qui ſoufflent aſſez fréquemment dès le commencement du printems. Ces vents occaſionnent une évaporation trop conſidérable, deſſechent & font tomber la fleur.

Les Peches durent plus longtems que les abricots, & ont un goût & une odeur plus agréables.

Les plus hâtives sont la pêche muscade blanche & rouge, en Juillet : la pêche de Troies, celle de Savoie, l'Isabelle, la Persique, la pêche de monsieur blanche, la pêche de Newington, qui vaut mieux que la précédente; la pêche de la reine, la madeleine, la pêche à fleur double.

Viennent ensuite la rambouillet, la pêche musquée, & la violette musquée, qui passent pour les meilleures de toutes les pêches, la pêche à couronne, la pêche romaine, la pêche de Portugal, de Bordeaux, de Newington, d'Espote, la Tachetée, la pêche de Vérone, de Smyrne, de Pavie, la pêche Coleraine : la plus tardive est la sanguine de monsieur, qui est d'un beau rouge dehors & dedans, la belle Chevreuse, &c.

La Modene, l'Orléans, la pêche de Morello, celle Navarre & d'Alberges, rouge, jaune & violette, sont un très beau fruit, & quittent aisément le noyau.

Il y a plusieurs autres especes de pêches, comme l'arandel, l'admirable, la

pêche de Sion, la pêche d'Uvedale, la surintendante, la pêche d'Eaton, la Laurence, la Montauban, la Persique, la mignone, la suprême, la pourprée, la pêche d'Arabie : toutes ces pêches sont un fruit très curieux. Mais la Riket passe depuis peu pour l'emporter sur toutes les autres.

Les Mircotons, comme qui diroit, pommes couvertes de coton, sont de deux ou trois especes ; mais, comme ils sont tardifs & de mauvais goût, on en fait peu de cas.

Les Pavies sont un fruit très agréable. La romaine rouge passe pour la meilleure & la plus délicate que nous ayons en Angleterre. Les uns préferent la muroy, d'autres la tannée, quoiqu'elles soient moins grosses que la romaine rouge.

La plupart des gens préferent la pavie rouge, parcequ'elle quitte le noyau.

Outre ces pavies, il y a encore la grosse verte, la petite verte, la grappe, la jaune, la blanche, le papier blanc, la pein-

te, la rousse, la Genes, l'Æegol, la Persique, &c. qui sont des fruits excellens.

Les Pêchers aiment les terres chaudes & humides, étant sujets à dépérir & à être attaqués du chancre dans celles qui sont seches, ou dès qu'ils touchent le gravier; c'est pourquoi il faut avoir soin de les bien arroser lorsqu'on les plante dans un terrein sec. Ils levent de noyaux, & rapportent quelquefois de meilleures pêches que les arbres d'où on les a tirés. Aussi les Jardiniers s'en sont-ils servis pour multiplier les especes : mais cette méthode ne vaut rien pour les Particuliers, parceque ceux qu'on multiplie ainsi, tardent plus long-tems à donner du fruit que ceux qu'on a greffés; & que s'il y en a qui s'améliorent, il y en a un plus grand nombre qui dégénerent, de sorte que l'on court risque de couvrir ses murailles de mauvais fruits.

On sait combien il est important de garantir les fleurs du Pêcher des gelées du printems. Comme on a observé que

ces gelées ne tomboient que perpendiculairement, ainſi que les pluies froides, on en garantit facilement des Pêchers, en ſcellant au haut des murs des bâtons qui ſoutiennent des planches en ſaillie : ces planches, en tenant les arbres à l'abri du vent, les mettent en ſûreté.

CHAPITRE XV.

Du Coignaſſier & du Cormiller.

LE Coignaſſier ſe plaît dans les lieux humides. On le cultive auſſi beaucoup, parcequ'il ſert de ſujet pour greffer toutes les eſpeces de Poiriers. Comme cet arbre pouſſe peu en bois, les Poiriers greffés ſur Coignaſſier ne s'élevent point ſi haut, donnent du fruit plus promptement, & ordinairement plus beau que lorſqu'ils ſont greffés ſur des Poiriers ſauvages. Il y a pluſieurs eſpeces de Coignaſſiers qui ne different que par la figure & la groſſeur de leurs fruits.

Le coing de Portugal passe pour le meilleur. C'est un gros fruit jaune, tendre, agréable au goût, & qui n'est pas long-tems à cuire. On le greffe sur le Coignassier ordinaire.

Le Coing-poire de Portugal ressemble beaucoup au premier, excepté que sa forme est différente.

Le Coing de Barbarie, de même que celui d'Angleterre, sont plus petits que l'autre. Il est âpre & cotoneux.

Celui de Lyon est gros & jaune; & celui de Brunswick, gros & blanc. Tous les deux sont fort bons, mais cependant inférieurs aux deux premiers.

La chair des Coings est jaune, très odorante & un peu acide. Ces fruits sont astringens. On les mange rarement cruds; cuits, ils sont plus amis de l'estomac. C'est avec leur pulpe qu'on fait les gelées de Cotignac. On fait aussi des liqueurs & un vin de coing.



CHAPITRE XVI.

Du Cornouillier.

LE Cornouillier est un arbre dont le fruit s'appelle *Cornouille*, tant du nom de l'arbre, que de celui de la cornaline, dont il a la couleur. Ce fruit est bon à manger & à confire.

On le confit comme l'épine vinette, car il est fort aigrelet. On prétend que les fruits verds du Cornouillier peuvent être confits au vinaigre, comme les olives.

CHAPITRE XVII.

Des Figues.

LE Figuier est un arbre qui donne des fruits délicieux, sur-tout dans les Provinces méridionales du Royaume. Cet arbre peut croître dans presque tous les terreins, & à toutes les expositions. Ce-

pendant les terres légeres lui conviennent infiniment mieux. Il résiste avec peine aux hivers de notre climat. Pour le conserver, on le couvre de paille pendant l'hyver; mais il en périt toujours des branches, malgré ces précautions; & les nouvelles qui repoussent, ne donnent du fruit qu'au bout de trois ans. On les plante contre les murailles: c'est la plus avantageuse de toutes les expositions.

Pour pouvoir mettre les Figuiers dans la serre pendant l'hyver, on les met en caisse. Bien des personnes prétendent que c'est un moyen d'avoir des figues plus précoces, en plus grande abondance, & de meilleur goût. On a prouvé avec succès qu'un des moyens de hâter la maturité des figues, sans rien leur ôter de leur bonté, c'est de mettre avec un pinceau un peu d'huile d'olive à l'œil des figues, c'est-à-dire, à l'ouverture qu'on apperçoit à l'extrémité du fruit. D'autres personnes conseillent de piquer l'œil de la figue avec une plume ou une paille graissée d'huile.

Le

Le Figuier a besoin d'être taillé; mais il differe des autres arbres en ce que le fruit vient sur les grosses branches, qu'il faut par conséquent avoir attention de bien ménager. Il faut aussi avoir soin de le tailler avant que la seve soit en mouvement : autrement il en découle en abondance un suc laiteux qui affoiblit l'arbre, en le privant d'une partie de sa nourriture.

Le Figuier se multiplie facilement de rejettons, de boutures & par la greffe en flûte : on le multiplie aussi de graines; mais on est très long-temps à jouir.

On distingue plusieurs especes de figues. Les plus connues, sont la ronde & la longue, toutes deux très excellentes. L'une est plus abondante, & l'autre plus précoce. Il y en a aussi de violettes qui n'ont pas, à beaucoup près, ni le même suc, ni la même saveur : elles ont aussi leurs partisans.

Une figue, pour être dans sa parfaite maturité, doit avoir une larme de syrop a l'œil, la peau ridée, la tête panchée,

le corps ratatiné : elle doit être moëlleuse au toucher, & quitter l'arbre sans peine.

CHAPITRE XVIII.

De la taille des Arbres fruitiers.

RIEN ne contribue plus à la crue & à la fertilité des arbres fruitiers, que de savoir les tailler, & en ôter les branches inutiles qui peuvent leur nuire.

Si vous transplantez un arbre, & que vous soyez obligé de retrancher de ses racines pour l'arracher, il faut l'étêter pour qu'il y ait une proportion entre l'une & l'autre, parceque c'est des racines que la tête tire sa nourriture.

Il faut tailler les arbres par un beau tems & dans le déclin de la lune. Ne taillez jamais une greffe la premiere année, quelque forte que soit la pousse.

Plus un Pêcher est fort en bois & en racines, plus il porte de fruits. Les espa-

liers veulent être taillés en été & en hyver ; en été, vers le mois de Juin ou de Juillet. On prend ce tems pour retrancher les jets & les branches ſuperflues que les Vignes, les Abricotiers & les autres arbres ont pouſſées dans l'année, quand ces jets ſont d'une longueur à pouvoir retarder la maturité du fruit, & qu'ils attirent à eux une partie de la ſeve.

A l'égard de la taille d'hyver, auſſi-tôt que les feuilles ſont tombées, il faut tailler les branches ſuperflues, & mettre les autres en ordre. On peut continuer cette beſogne pendant tout l'hiver, excepté dans les fortes gelées. Le tems le plus propre à tailler les arbres, eſt le mois de Février ou de Mars : il faut ſeulement avoir ſoin de tailler les jets les plus forts & les plus vigoureux ; de les couper à fleur du tronc, & de ne les point laiſſer faillir hors de l'arbre : ils ſe creuſent, & ne ſervent qu'à y conduire l'eau de la pluie, qui les pourrit. Ne faites point la cicatrice trop grande, autrement

les arbres ne profitent point, & meurent en peu de tems dans l'endroit où vous les avez taillés. Il ne faut point tailler les Pêchers & les Pavies avant qu'ils commencent à bourgeonner. Ayez soin de couper les branches superflues, ou qui se croisent les unes les autres, qui nuisent à un autre arbre, ou au terrein, qui sont rompues, brisées ou mortes, de même que tous les jets qui ont poussé dans le mois d'Août, par tout où vous en trouvez, si ce n'est dans les endroits dégarnis, & dans le cas où vous craignez que les vieilles branches ne suffisent point pour les couvrir : coupez aussi les branches qui ombragent trop le fruit.

En taillant vos arbres, sur-tout vos espaliers, laissez les petits jets qui sont courts & garnis de nœuds, & qui ont fleuri l'année précédente; car vous devez observer que les Abricotiers, les Pêchers, les prunes, les cerises, &c. croissent ordinairement sur les jets de deux seves : il faut donc les conserver avec soin, &

ne point les couper, comme on le fait ordinairement pour donner plus de grace à l'arbre.

Les Pommiers & les Poiriers portent aussi du fruit sur les branches qui ont deux ans; & il est bon de retrancher une partie du vieux bois des arbres fruitiers, pour qu'il en vienne d'autre qui donne du fruit.

Lorsque vos arbres sont jeunes, ne leur laissez pas trop couvrir la muraille, ils en porteroient moins, & vous seriez obligé de leur ôter trop de bois, lorsqu'ils sont devenus vieux.

Lorsqu'un vieux arbre pousse des branches plus fortes au bas qu'au sommet, & qu'il ne profite point, coupez-le par la tête, & faites servir les branches d'en bas pour lui donner la forme qu'il doit avoir.

Chaque bouton qui n'a qu'une seule feuille, ne donne que du bois: celui qui donne du fruit a plusieurs feuilles; & plus il en a, plutôt il porte, & plus le fruit est gros.

Les boutons à fruit, qui croissent sur le corps de l'arbre, donnent de plus beau fruit que ceux qui poussent sur les branches collatérales & au sommet des branches.

Enlevez tous les boutons qui poussent devant ou derriere vos espaliers dans le mois de Mai. Et si vous voulez que votre arbre se garnisse également des deux côtés, empêchez-le de pousser dans le milieu; & souvenez-vous que plus on taille un arbre, & plus il pousse.

Si quelques branches se trouvent trop chargées de fruits, coupez au printems suivant tous les jets inutiles. Ne laissez pas trop monter vos arbres; le fruit en est moins bien nourri, & il y a plus de danger à le cueillir. Faites donc en sorte qu'ils s'étendent au large, le plus qu'il sera possible.

En taillant vos arbres fruitiers, n'élaguez pas trop les jets du tronc, à moins qu'ils ne se croisent les uns sur les autres. Elaguez-les à l'extrêmité des branches,

ou dans les endroits où elles sont le plus touffues, à moins que vous n'en trouviez qui aient un bouton au bout; dans ce cas, épargnez-les.

La vigne, le Groselier, &c. portent la plupart de leur fruit sur les branches qu'ils poussent dans l'année. Lors donc que vous les taillez, il faut couper les jets & le bois de l'année précédente; il en poussera d'autres l'année d'après, pourvu que vous laissiez une suffisante quantité de boutons pour les fournir; vous souvenant que ceux qui poussent beaucoup de bois, ne portent point, & que plus vous les taillez, & plus ils deviennent forts en bois.

Les arbres qui portent du fruit à noyau, portent ordinairement sur les branches de l'année précédente; c'est pourqui laissez-leur-en une quantité suffisante.

Faites à vos arbres le moins de plaies que vous pourrez; coupez plutôt une branche en entier, que de la mutiler en plusieurs endroits. Si votre arbre ne profite point, coupez vos jets plus courts,

& laissez-en moins qu'à ceux qui profitent.

Coupez toutes les branches de vos espaliers, quelque belles qu'elles vous paroissent, lorsqu'elles ne collent pas bien contre la muraille, à moins que vous ne les violentiez ; car si vous venez à en tordre quelqu'une, sans vous en appercevoir, elle pourra pousser bien du bois ; mais elle dépérira dans la suite, se couvrira de gomme, & l'arbre périra.

Lorsque vous taillez vos arbres ou vos vignes, laissez-leur tous les ans quelques nouvelles branches, retranchez-en quelques-unes des vieilles, si elles sont de trop : l'arbre en profitera mieux, & le fruit en sera plus beau.

Lorsque vous taillez votre vigne, laissez-y deux nœuds : ils donnent pour l'ordinaire une grappe ; & souvent, pour avoir négligé cette précaution, la vigne ne porte point.

Si vous coupez quelque branche, taillez-la de biais, pour que la pluie ne tombe

tombe pas dessus, & près d'un bouton, afin que la plaie se guérisse plutôt, & qu'il ne reste point de tronçon.

Il est bon encore, lorsque votre arbre est trop chargé de fruits, d'en arracher une partie, pour que l'autre profite mieux.

La principale attention qu'il faut avoir en taillant & en attachant les arbres, est de leur faire prendre la figure d'un éventail, pour qu'ils tapissent mieux la muraille.

CHAPITRE XIX.

Autres observations nécessaires touchant les arbres fruitiers.

UN fumier trop chaud ou trop fort ne vaut rien pour les arbres fruitiers, à moins qu'il ne soit bien consumé & refroidi : mais, lorsque le terrein est chaud & fertile, on ne peut rien employer de mieux, sur-tout pour les Pommiers, que

la boue & le fumier qu'on trouve dans les rues, les grands chemins, ou les terres incultes.

La plupart de ceux qui fument leurs arbres, mettent le fumier tout près du tronc, au lieu qu'on doit le répandre à une distance proportionnée à l'étendue des racines, à l'âge & à la vieillesse de l'arbre.

Si vous avez un vieux verger, ou tel autre terrein dont vous vouliez arracher les arbres, à cause de leur vieillesse, remettez-y de la terre nouvelle, ou bien faites vos trous un an d'avance, afin que l'air, le soleil & la gelée bonifient la terre; & ne plantez pas vos arbres dans l'endroit où étoient les vieux, de peur que leurs racines, en se pourrissant, ne nuisent à vos jeunes arbres.

Les fruits d'hiver, lorsque le soleil peut les mûrir, & que le terrein est tenace, durent plus long-tems, & sont d'un meilleur goût que les autres; mais les arbres, qui croissent dans les terreins

gras, ſont de plus belle venue, & donnent de plus beau fruit, quoique moins ſavoureux.

Je conſeille cependant à ceux qui vivent dans les Provinces ſeptentrionales d'Angleterre, de planter des fruits d'été, préférablement à tout autre, parceque ceux d'hiver viennent rarement à maturité. On obſervera ſeulement qu'une terre graveleuſe, ſablonneuſe, remplie de rochers ou de pierres à chaux, donne au moins deux dégrés de différence pour la chaleur ſur un terrein froid & argilleux. Il eſt bon de remarquer encore que le fruit qui croît ſur le penchant d'un coteau expoſé au Midi, vient plutôt à maturité. Il faut donc faire attention à toutes ces choſes, pour pouvoir ménager le terrein & l'expoſition de la façon la plus avantageuſe.

Lorſque les arbres fruitiers ſont vieux, il faut les tailler, & les fumer ſouvent avec du fumier, de la bonne terre; ou, ce qui vaut encore mieux, avec de la

chaux ou de la craie, lorsqu'on peut en avoir. M. Hugues Plat conseille de prendre deux quartes de sang de bœuf ou de cheval, de les mêler avec de la fiente de pigeon, & d'en faire une espece de pâte. Il prétend que cette composition fait un bien infini aux racines des vieux arbres, lorsqu'on a soin de les découvrir, & de les laisser exposées à l'air pendant quelques jours, & qu'il n'y a point d'arbre, ni de vigne qu'elle ne fasse revivre. Il faut l'employer pour les arbres vers le milieu de Février; & pour la vigne, vers le commencement de Mars.

Je crois ne pouvoir mieux faire, en finissant ce Chapitre des arbres fruitiers, que de recommander la culture de la vigne. Le jus, qu'on en tire, est si recherché, & il procure de si grands avantages aux Nations étrangeres, que je croirois me rendre coupable de la plus lâche négligence, si je leur laissois ignorer les moyens d'élever une plante aussi utile, d'autant plus que nous avons eu autre-

fois des vignes en Angleterre, & que nous en avons encore dans plusieurs cantons; ce qui me fait croire, que, si nous manquons de vin, nous ne devons nous en prendre qu'à notre négligence & à la facilité que nous avons d'en tirer de l'Etranger, ce qui tourne toujours au désavantage de notre commerce, quoiqu'il semble le favoriser. Quelque gain que l'on fasse sur les marchandises qu'on tire de ses voisins, il est toujours fort inférieur à celui que procurent celles du crû du pays. Je souhaiterois qu'on fût plus attentif à étendre ce commerce, sur-tout dans les Provinces méridionales de l'Angleterre. Or, rien ne paroît plus propre à l'encourager que l'Essai que M. Guillaume Basset vient de publier sur la culture des Vignes, d'autant plus que j'ai bu du vin de son crû, qui égaloit le meilleur que j'aie bu à Paris ou dans la Champagne. J'ignore la méthode dont il se sert: peu m'importe de la savoir; car, quand même celle que je propose, diffé-

reroit de la ſienne, j'aurai occaſion de la perfectionner dans le Chapitre où je traite des liqueurs Angloiſes; & je me bornerai pour le préſent à ce qui concerne la culture & la propagation de la Vigne.

CHAPITRE XX.

De la Vigne.

LA Vigne eſt, après le bled, ce qui doit le plus intéreſſer dans l'Agriculture. Elle eſt, entre les plantes, celle qui a la plus longue durée, & qui eſt la plus fertile dans ſa vieilleſſe. L'excellent Traité, qu'a donné M. Bidet, ſur la culture de la Vigne, auroit pu nous diſpenſer de rien ſubſtituer au peu de choſe qu'en dit Mortimer. Mais deux volumes entiers décourageant bien des Lecteurs, nous avons cru qu'on nous ſauroit gré d'en donner un extrait qui contient ce qu'il importe principalement de ſavoir ſur une branche

de l'Agriculrure, qui occupe peut-être le plus grand nombre des Cultivateurs.

La Vigne eſt aſſez connue pour ne pas nous arrêter à en donner la deſcription: & les eſpeces en ſont auſſi trop multipliées pour les indiquer toutes ici. La culture, les terreins & les expoſitions qui lui conviennent; les eſpeces dont on doit préférer la culture; les travaux annuels que la Vigne demande; les maladies & les accidens auxquels elle eſt ſujette; les ſoins & les précautions qu'il faut avoir pour la cueillette du raiſin; la maniere de faire le vin; les principales eſpeces de vins; la maniere de les conſerver & de les raccommoder, lorſqu'ils ſe gâtent: tels ſont les objets que nous allons traiter le plus ſuccinctement que faire ſe pourra, ſans cependant rien omettre d'eſſentiel à ſavoir. Nous terminerons ce Chapitre par l'expoſition des moyens de conſerver le raiſin, de maniere à s'en procurer toute l'année.

SECTION PREMIERE.

Culture de la Vigne.

IL y a peu de Provinces en France où l'on ne cultive la Vigne. Chaque Province a sa méthode particuliere qui differe plus ou moins. Il seroit trop long de les détailler toutes. Une longue expérience a suggéré aux Champenois une méthode qui mérite la préférence sur toutes les autres. En redoublant leurs soins & leurs précautions depuis environ cinquante ans, ils sont parvenus à faire les vins les plus parfaits, les plus délicats & les plus recherchés.

Leur méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan & dans d'autres cantons du pays Laonnois, en Picardie, y produit des vins, qu'on estime en Flandres presque autant que ceux même de Bourgogne & de Champagne.

La Bourgogne, jalouse de soutenir la réputation de ses vins, n'a pas négligé

d'apprendre dans la méthode Champenoise, tout ce qui pouvoit aller à perfectionner la sienne. Delà, bien des vins de Bourgogne, qu'on ne connoissoit pas auparavant, sortent de l'obscurité, & sont mis en vogue; & ceux qui sont déja connus depuis si long-tems, sont devenus plus parfaits. Nous suivrons donc particuliérement la méthode Champenoise dans ce que nous avons à dire sur la culture de la vigne, & la maniere de faire le vin.

SECTION II.

Terreins & expositions convenables à la Vigne.

1°. Les terres maigres, légeres, seches plutôt qu'humides, mélangées de petits cailloux, de pierres à fusil, de petites pierres blanches, dont le fond est jaunâtre; les terres mêlées de sable & de cailloux terreux qui ne sont point trop secs, sont les terreins qui conviennent le

mieux à la vigne. L'action & les influences de l'air & de la chaleur pénetrent facilement dans ces terreins légers, y répandent & y développent mieux les principes les plus fins de la végétation. Les cailloux & les pierres refléchissent & multiplient les rayons du soleil, augmentent la chaleur de cet astre vivifiant, & lui donnent ce dégré d'intensité si propre à former, à concentrer & à exalter le suc des raisins.

Les terres trop fortes, les terreins plats & bas ne conviennent point à la Vigne. Ne plantez point de Vigne dans des champs trop humides, & dont le terrein se tape & s'affaisse à la moindre pluie. Si vous ne voulez pas sacrifier des vignes plantées dans un semblable terrein, labourez-le à un demi-pied de profondeur: fumez-le avec une terre légere, ou du sable; ou plutôt semez-y du grain pour le dégraisser. Les terres argilleuses & tenaces ne sont pas plus favorables à *la* Vigne: évitez aussi les marnes, à moins

qu'elles ne soient à trois ou quatre pieds au-dessous de votre terrein. Les Vignes plantées dans ces sortes de terreins ne produisent qu'un vin grossier & revêche.

L'exposition au Midi est en général la plus avantageuse. L'expérience a cependant appris que dans certains cantons les terroirs exposés au Nord & au Levant produisent des vins plus parfaits que ceux qui sont exposés au Midi. C'est ce qui se voit le long de la montagne de Reims. D'où l'on peut inférer que l'exposition au Midi n'est pas la seule cause qui donne au vin son excellente qualité, mais plutôt la nature & le grain même de la terre; car chaque vignoble a un grain de terre qui lui est propre. Aussi dans les vignobles, il y a des vins de certaines côtes, plus renommés que d'autres.

L'assiette la plus heureuse pour une Vigne est celle d'une colline un peu élevée, applatie, & un peu arrondie au-dessus, parceque le soleil la voit de tous côtés, & que l'eau en descend facile-

ment; car l'eau abondante eſt toujours défavorable à la Vigne. Delà, le peu de qualité des vins dans les années pluvieuſes. Les coteaux moyennement élevés, expoſés à de doux vents, & qui reçoivent obliquement & non perpendiculairement les rayons du ſoleil, produiſent un vin chaud, ferme & durable.

Auſſi la qualité du terrein, & ſa bonne expoſition ſont les deux principales cauſes de la bonté du vin. Mais l'air bien diſpoſé, & chargé de ſels végétatifs qui ſont mis en action par les rayons du ſoleil, ne contribue pas moins à la bonté du vin.

Le vent du Nord-Oueſt, qui eſt toujours chargé d'humidité, & qui amene la gelée, les pluies froides, les giboulées, eſt le plus pernicieux à la vigne. Le vent, qui lui eſt le plus favorable, eſt celui du Nord, qui éloigne de la Vigne tout ce qui peut lui être nuiſible, comme les nuages, les frimats & les brouillards qui ſont mortels à la Vigne.

SECTION III.

Especes de Vignes dont on doit préférer la culture.

LA Vigne se plante, ou de boutures, ou de plants enracinés. Les plants viennent de semences. On se procure aussi de la Vigne par le moyen des provins & des marcottes.

Les *provins* sont des branches ou brins les plus vigoureux de la Vigne, que l'on couche à droite & à gauche, & dont on enterre un ou deux yeux, sans rien couper jusqu'au tems de la taille. C'est à ces yeux que se forment des chevelus ou racines. On ne doit coucher que des branches qui aient du bois de trois ans. Au tems de la taille on coupe le provin, de maniere à ne lui laisser que trois ou quatre boutons ou bourgeons : & lorsque la partie enterrée a poussé assez de racines, on la sépare de sa souche ou du cep, pour la laisser en place ; on la transplante où l'on veut.

Les *marcottes* different peu des provins; elles n'en ſont même qu'une eſpece. On choiſit, pour les faire, les meilleurs brins de Vigne. On paſſe ces brins à travers un pannier rempli de terre ; ou, à ſon défaut, à travers une motte de gazon qu'on met enſuite en terre, où on les laiſſe juſqu'à ce que la marcotte ait pris racine. On la tranſplante enſuite avec le gaſon ou les paniers, pour regarnir les vignes, ou même en planter de nouvelles. Cette maniere de faire eſt préférable à toute autre, en ce que les marcottes donnent ordinairement du fruit au bout de deux ans. D'ailleurs, en tranſportant le plant avec la motte, on eſt sûr qu'il reprendra dans le nouveau terrein qu'on lui deſtine.

Il en eſt de la Vigne comme des arbres. Il faut étudier la nature, le climat & l'expoſition du terrein d'où vous tirez votre plant, & celui dans lequel vous voulez le planter. Le plant tiré d'une vieille vigne ne pouſſera que des jets foibles & languiſſans : il vous donnera auſſi

peu de fruits. Il faut que la Vigne dont on veut tirer de bons plants, n'ait pas plus de sept ou huit ans.

Les especes de raisins varient à l'infini, & plus encore par la qualité, que par la couleur. Préférez toujours le raisin noir ; il réussit le mieux. Les especes les plus propres aux vignobles, sont le morillon noir, qu'on appelle *Pineau*, en Bourgogne, & *Auvernas* dans quelques Provinces, parcequ'il vient originairement d'Auvergne. Ce raisin est doux, sucré, bon à manger. Toutes sortes de terres lui conviennent assez. On le distingue à son bois beaucoup plus rouge à la coupe que celui de toutes les autres especes de Vignes. Choisissez toujours le plant dont les nœuds sont moins distants l'un de l'autre. Le meilleur est celui où ils ne sont pas espacés de plus de trois doigts.

Il est aisé de le distinguer du *Pineau aiguet* moins bon à manger. Il charge moins ; ses grappes sont petites, peu serrées ; mais le vin en est fort, & même

meilleur que celui de l'auvernas : son bois a l'écorce fort rouge en dehors ; ses nœuds sont éloignés les uns des autres au moins de quatre doigts ; & sa feuille est moins arrondie, découpée en trois parties, comme en patte d'oie.

Le *Meunier*, qui tire son nom de ses feuilles blanches & farineuses, s'est fort multiplié, sur-tout aux environs de Paris, parcequ'il charge beaucoup ; & que d'ailleurs il donne un vin passable, mais bien inférieur à celui du Pineau.

Le *Bourguignon* ou *Tresseau* charge aussi beaucoup, & donne de grosses grappes, meilleures à faire du vin qu'à manger : mis dans les terres pierreuses, dont le fond est jaunâtre, il donne un vin plus délicat.

Le *Samoireau* ou *quille de coq*, aux environs d'Auxerre, est un raisin qui a le grain un peu long & pressé, aussi bon à manger, qu'à faire du vin.

Le *Fromenteau* est un raisin d'un gris-rouge, ayant la grappe assez grosse, le grain

grain fort serré, la peau dure. C'est à ce raisin, dont le suc est exquis, que le fameux vin de Sillery doit son mérite & sa réputation.

On trouve dans les vignobles plusieurs autres especes de raisins, soit noirs, soit blancs. C'est au Cultivateur de choisir celui qui convient le mieux à la nature du sol. Les especes de Pineaux, & les autres raisins sont, sans contredit, ceux qui méritent la préférence. Ils donnent un vin puissant, vigoureux, chaud & durable : les raisins blancs, au contraire, ne produisent qu'un vin foible, d'une couleur jaune & terne. Il est encore bon d'observer que la quantité nuit ordinairement à la qualité, & qu'une vieille Vigne produit toujours des vins supérieurs en qualité.

Les especes de raisins mûrissent plus ou moins tard. Un habile Cultivateur, qui voudra mettre dans son terrein différens plants, aura toujours l'attention de mettre, dans un terrein élevé, chaud,

sec & léger, les especes qui mûrissent naturellement tard, & dans un terrein bas, gras & froid celles qui mûrissent plutôt.

On cultive dans les potagers plusieurs autres especes de raisins, particuliérement les *chasselas blancs & noirs*, les *muscats blancs, violets & noirs*, le *raisin de Corinthe*, le *muscat d'Alexandrie*, le *Cioutat*, le *raisin précoce*, *&c.* mais c'est moins pour faire du vin, que pour les desserts.

Quant à la plantation de la Vigne, on ne convient pas du tems qui lui est le plus favorable. On doit préférer l'automne dans les terres seches & légeres. Il y a des Cultivateurs qui préferent le commencement du printems : il faut sur-tout consulter l'expérience. Plantez les diverses especes de Vignes, suivant la nature des terres. Les morillons ou pineaux noirs, les tresseaux ou bourguignons demandent des terres fortes & bien exposées. Les terres légeres conviennent au meunier. En général, les especes qui chargent le plus,

demandent à être mises dans les terres fortes : celles qui demandent moins de nourriture, & qui sont plus délicates, se plaisent dans les terres légeres.

Ne plantez jamais une Vigne dans une terre d'où on en a arraché une vieille : mettez-y auparavant du sain-foin, de l'orge, ou de l'avoine pendant trois ou quatre ans.

La culture des Vignes doit avoir pour premier objet leurs racines. C'est par elles qu'elles se nourrissent, & qu'elles fructifient. Plus elles sont longues & fortes, plus elles pompent les sucs de la terre : moins il y aura de plants dans un espace de terrein donné, plus ces plants seront forts & vigoureux. Aussi y a-t-il beaucoup d'avantages à espacer beaucoup le plant. Laissez quatre pieds de distance entre chaque cep, afin qu'il ne soit point affamé par ses voisins. C'est ainsi qu'en Provence, dans les *graves* de Bordeaux on dispose la Vigne ; l'air circulant librement dans une Vigne bien espacée, en

chasse l'humidité, la rend moins sujette à la gelée & à la pourriture, dans le tems de la maturité du fruit : d'ailleurs, les raisins, plus exposés aux bénignes influences de la chaleur, mûrissent mieux, acquierent plus de qualité, & conséquemment donnent un vin plus parfait. Ajoutez à tous ces avantages, qu'il en coute moins d'échalas, de façons, de fumier & d'autres dépenses.

SECTION IV.

Travaux nécessaires à la Vigne.

Les travaux, qui regardent ou la Vigne nouvellement plantée, ou la Vigne déja en plein rapport, consistent principalement dans la taille & dans les labours. Un nouveau plant n'est dans sa perfection qu'à cinq ans. Pendant ce tems, outre les labours qu'on donne à la Vigne, il demande des soins particuliers.

La premiere année taillez votre jeune plant, presqu'aussi-tôt qu'il est enterré,

Ne lui laiſſez que deux ou trois yeux ou bourgeons. Donnez-lui enſuite, au mois de Mai, un premier labour à la *houe*.

La ſeconde année, ravalez les ceps vigoureux que votre plant a pouſſés : laiſſez trois bourgeons aux plus forts ſarmens, & deux aux plus foibles. Tenez toujours le biais de la taille oppoſé au bourgeon, pour qu'il ne ſoit pas noyé, lorſque la Vigne pleure. Au mois de Mai & de Juin ébourgeonnez vos plants; coupez toutes les branches qui viennent au-deſſous de la tête du cep.

Dans la troiſieme année, taillez votre Vigne dès le mois de Mars. Du reſte, donnez-lui toutes les autres façons qu'on donne aux Vignes qui ſont en plein rapport.

Dans la quatrieme année, donnez votre premier labour, au mois de Mars, après avoir taillé votre Vigne dès le premier beau tems : mettez enſuite un échalas à chacun de vos jeunes ceps. Donnez alors votre ſecond; & peu de tems après;

votre troisieme labour ; rognez ensuite les pousses par le bout.

La cinquieme année, on peut tailler la jeune Vigne depuis Novembre jusqu'en Mai, & la provigner, s'il en est besoin. C'est alors qu'on regle le nombre des labours sur la nature & la qualité du terrein. Voilà ce que les jeunes plants demandent de particulier. Du reste, on les ménage comme la Vigne même.

On taille la Vigne pour lui faire pousser de gros bois ; pour empêcher qu'elle ne porte trop de fruits, & qu'ainsi elle ne s'épuise en trop peu d'années ; pour faire mûrir le raisin ; & pour lui faire produire de nouveaux rejettons au-dessus de la tête. L'automne est le tems le plus favorable pour la taille, parcequ'on a le tems de la labourer à l'aise & à propos au retour du printems : attendez, pour tailler votre Vigne, que la rosée ou la gelée blanche du matin soit dissipée. Evitez de la tailler en tems de pluie. Laissez un pouce de bois au-dessus du dernier

bouton, à l'extrémité du brin : en taillant votre Vigne, levez la ſerpette de bas en haut. Si votre Vigne eſt foible, taillez-la courte : ſi elle eſt forte, taillez-la à vin, c'eſt-à-dire, faites-y de long bois. Retranchez rigoureuſement tout le vieux bois ; il vaut mieux laiſſer de plus long bois aux brins qui méritent d'être conſervés.

Mais, avant que de tailler votre Vigne, il faut l'*échauſſer*, c'eſt-à-dire, faire avec la houe, autour de chaque cep, une petite foſſe, & couper tout le chevelu qui croît autour de la ſouche. Mais ne coupez jamais près du tronc. Rechauſſez [illegible] en Décembre, en rempliſſant les petites foſſes qu'on a faites.

Ebourgeonnez votre Vigne, comme nous l'avons dit des jeunes plants, c'eſt-à-dire, levez avec l'ongle tous les petits yeux ou bourgeons qui ſortent de la ſouche. Faites-en de même de ceux qui ſont ſur le bois de l'année précédente, & que vous jugez ſi utiles. Ne laiſſez qu'un *dra-*

geon ou *courson* aux ceps qui ont peu de gros bois. Laissez-en deux ou trois à ceux qui ont beaucoup poussé. Tenez votre Vigne le plus bas que vous pourrez ; car plus les raisins sont placés bas, meilleur est le vin, & plus il est délicat. Ménagez donc les jets les plus bas.

Quant aux Vignes hautes, en berceau ou en espalier, taillez un peu plus longues les branches le mieux placées : taillez-leur trois, quatre & cinq yeux, afin de mieux former, soit votre berceau, soit votre espalier.

On donne ordinairement trois labours à la Vigne, chaque année. Le premier, vers le mois de Mars ou d'Avril, après la taille. C'est ce qu'on appelle *labourer* la Vigne. Ce labour consiste à bien remuer la terre jusqu'aux racines que l'on recouvre ensuite. On doit se servir de la houe plutôt que de la bêche. C'est après cette premiere façon qu'on plante les échalas de la maniere que nous le dirons ci-après.

Le second labour s'appelle *biner* : évitez de

de le donner dans le tems de la fleur. Il doit toujours être fait quinze jours avant.

Le troisieme labour, qui se dit *tiercer*, se fait, quand le fruit est formé, & qu'il est en verjus; c'est-à-dire, vers la fin de Juin. Choisissez, pour le faire, un tems couvert.

Dans les vignobles autour de Paris, dans l'Orléanois, dans le pays Troyen, en Champagne, il y a un quatrieme labour, qu'on appelle *cartager*. On le fait au mois d'Août pour tenir la Vigne nette de toute herbe, ouvrir les pores de la terre, & la mettre en état de recevoir les influences de l'air.

Mais si votre Vigne est dans une terre forte, humide, qui s'affaisse à la moindre pluie, labourez-la à un demi-pied de profondeur, & répandez dessus un demi-pied de terre légere ou de sable. Vous pouvez aussi semer du grain pour la dégraisser.

Plantez vos échalas dès le mois de Mars ou au moins au commencement d'Avril.

Placez-les toujours à l'Orient des ceps. Vous en mettrez une partie à l'abri des premiers rayons du ſoleil, ſouvent même vous le préſerverez de la gelée & des vents qui peuvent ſouffler de ce côté-là. Si-tôt que vous aurez fiché vos échalas, ne tardez pas d'y lier vos ceps.

Après que la fleur de la Vigne eſt paſſée, & que ſon fruit eſt noué, on en lie auſſi le jeune bois, ou la pouſſe de l'année; mais on les rogne, on en coupe les extrêmités, & l'on retranche les petits rejettons qui ſortent du bois & des côtes de la ſouche, parcequ'ils ne peuvent que l'affamer. Par cette opération on arrête la ſeve; les boutons à fruits pour l'année ſuivante croiſſent mieux & ſe fortifient, & les fruits qui ſont formés ſont plus expoſés aux rayons du ſoleil. Tels ſont à peu près les travaux annuels que demande la Vigne.

Mais la terre, par ſes productions ſucceſſives, s'épuiſe enfin. Il faut en renou-

veller les ſucs de tems en tems, lui rendre les ſels & la fertilité qu'elle a perdus par les productions dont elle nous a enrichis. Les Vignes demandent par conſéquent des engrais comme le bled. Si l'on ſuit la méthode que nous avons propoſée de tenir les ceps eſpacés de quatre pieds, les engrais deviennent moins néceſſaires, & il faut fumer les Vignes moins ſouvent.

On les fume ordinairement tous les ſept ans, au mois de Novembre, ſi l'automne n'eſt pas pluvieux, autrement il faut différer juſqu'au mois de Février. Tout fumier eſt bon pour la Vigne. On préfere celui de vache pour les terres maigres & légeres : on met avec avantage celui de cheval, de mouton, de pigeon, de poule, &c. dans les terres fortes, humides & peſantes. Quelque ſoit le fumier dont on ſe ſerve, il en faut environ mille hotées par arpent. Faites autour de chaque cep une petite foſſe profonde d'un pied; rempliſſez la de fumier, de ma-

niere cependant qu'il ne touche point aux racines, afin qu'il n'altere point la qualité du vin.

Dans certains endroits de la Champagne, au lieu de fumier on apporte dans les Vignes des gazons; ils fourniſſent, en ſe détruiſant, un excellent engrais qui n'altere point la qualité des vins. Dans le Pays Meſſin on fume les Vignes avec les argots de derriere des pieds de mouton, qu'ils nomment *ingliottes*. On en met une poignée autour de chaque cep, après l'avoir déchauſſé. Cet engrais marque dès la premiere année, dure ſept ans, & ne donne aucun goût au raiſin.

Le *terrage* de la Vigne eſt une excellente maniere de la fertiliſer. Cette opération ſe fait tous les huit ou dix ans: elle conſiſte à apporter de nouvelles terres pour réparer l'épuiſement des ſels. La terre ſeche & légere eſt la meilleure. Evitez d'employer une terre humide. Celle qu'on ramaſſe ſur les grands chemins, ſur le bord des foſſés, &c. fait auſſi un

bon amendement : on ne convient pas du nombre de hotées qu'il faut par arpent ; on en met depuis mille jusqu'à cinq mille hotées.

Le ravalement des Vignes est encore une opération annuelle pour les Vignes basses, mais qui ne se pratique que tous les douze ou quinze ans dans les Vignes hautes : il consiste à abaisser & à coucher dans une fosse de deux pieds de large, les ceps de la Vigne dont on couvre tout le vieux bois, & on écarte de côté & d'autre trois ou quatre des plus beaux jets qui s'y tiennent, dont on fait autant de provins. Il arrive, sur-tout dans les Vignes basses où l'on recueille toujours le meilleur vin, qu'au bout d'un nombre d'années, ils occupent souvent sous terre un espace de plusieurs toises.

On peut encore rajeunir ses Vignes, & leur donner une nouvelle vigueur en les greffant. Une vieille Vigne, lorsqu'elle cesse de porter du fruit, jette en-

core ſouvent beaucoup de bois. On en ravale alors tous les ceps, & on les enterre le plus profondément qu'on peut. On ne laiſſe ſortir que deux ou trois jets de l'année, ſur leſquels la greffe ſe pratique. Cette opération demande du ſoin, de l'intelligence, & les yeux du maître. La Vigne ſe greffe en fente : on choiſit un drageon fertile, rond, bien nourri, qui ait pluſieurs nœuds fort rapprochés les uns des autres. Obſervez de ne pas prendre plus de deux greffes ſur un même brin de ſarment.

On met en bottes, & on tient dans un lieu frais les greffes qu'on a choiſies ; & avant que de s'en ſervir, on les fait tremper pendant deux jours : on les taille des deux côtés juſqu'à la moëlle ; la taille doit être fort mince, & longue de douze lignes, & avoir un côté un peu plus épais que l'autre. Il faut que le côté qui doit joindre le bord de l'*étot*, ſoit tant ſoit peu plus gros & plus long que celui qui

doit entrer dedans. Ne taillez de greffe qu'autant que vous en pouvez employer dans une demi-journée. Plus elles sont fraiches, mieux elles valent.

On tire un peu hors de terre le cep qu'on veut greffer : on choisit l'endroit le plus uni de la racine. On la coupe entre deux nœuds & horisontalement ; on fend le cep avec un couteau, à la hauteur de l'entaille de la greffe, c'est-à-dire, de douze lignes. On y insere aussi-tôt la greffe par le côté le plus mince, puis on la lie fortement : on enfonce ensuite le rejet greffé ; on le recouvre de terre meuble, de maniere à ne laisser sortir que deux boutons. Lorsque les greffes ont poussé, on les ébourgeonne, c'est-à-dire, qu'on coupe toutes les pousses de la vieille souche. On doit greffer la Vigne au printems environ dix ou douze jours avant qu'elle soit en seve.

Tels sont les travaux & les opérations que demande la Vigne. Mais ne faites aucune sorte de travail, lorsqu'elle est en

fleur : n'y entrez ni après les gelées, ni après les pluies ; rien ne la fait plus jaunir.

SECTION V.

Maladies & accidens auxquels les Vignes sont sujettes, avec les moyens de les en garantir.

LA Vigne a parmi les insectes trois dangereux ennemis, le *Gribouri*, la *Bêche* & le *Limaçon*.

Le gribouri est de la couleur & de la figure d'un hanneton, mais beaucoup plus petit : il passe l'hiver en terre, attaché aux pieds des ceps, sur-tout des jeunes Vignes dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en Mai, se jette sur le feuillage dont il se nourrit, pique & détruit les boutons à fruit, & les jeunes jets.

Donnez le change à ces insectes malfaisans, en semant dans plusieurs endroits de votre Vigne une bonne quan-

tité de feves. Il se jette sur leur feuillage qu'il vous est aisé de multiplier en peu de tems. Vous pouvez, après un certain tems, arracher vos feves, & les bruler aux pieds de votre Vigne avec l'insecte qui y est logé. On prévient par-là, autant qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin, quand il est mûr, & y inserent leurs œufs, d'où sortent ensuite des légions de vers qui détruisent tout, à la veille de la vendange. Les raisins piqués se pourrissent, se sechent & tombent en poussiere. Ces vers repus se changent en *Chrysalides*, & puis en *Gribouris* : s'ils trouvent un fumier, ils s'y logent, ce qui détermine bien des propriétaires à en mettre aux pieds de leur Vigne. On y met le feu à la fin de l'hiver ; on détruit par-là ces insectes & bien d'autres qui s'y rendent aussi : les cendres qu'on en retire, sont presque aussi bonnes que le fumier même.

La *Bêche* est un petit Scarabée dont la

tête eſt armée de pluſieurs petites ſcies avec leſquelles il fait beaucoup de tort aux raiſins. Il n'en fait pas moins aux jeunes feuilles qu'il roule autour de lui, comme un cornet dans lequel il s'enveloppe ; il en tapiſſe l'intérieur avec une toile ou duvet, pour y dépoſer ſes œufs. En hiver il ſe retire comme le Gribouri ſous terre, ou dans les fumiers. Le remede contre cet ennemi de la Vigne eſt de ramaſſer, le plus qu'on peut, des cornets qui renferment des œufs, & de les bruler.

Les *Limaçons* ou *Eſcargots* ne ſont pas moins de tort à la Vigne ; mais on peut l'en garantir plus facilement. Ces inſectes ſe cachent pendant la chaleur. On choiſit pour leur faire la guerre un tems de pluie, de roſée, ou la fraicheur du matin. Mais en vain travaillerez-vous à délivrer votre Vigne de cet ennemi, ſi tous les habitans du canton ne travaillent avec la même activité ; vous verrez bientôt votre Vigne en proie à de nou-

velles légions d'escargots. Dans le Languedoc, où l'on est dans l'usage d'en faire des ragouts, on en fait la chasse avec bien plus d'activité.

La Vigne est sujette à plusieurs accidens. Il se fait quelquefois au printems une trop grande effusion de seve hors du bois ; ce qu'on reconnoit bientôt aux feuilles qui se fanent ; on y remédie en faisant des entailles aux grosses racines qu'on remplit ensuite de lie d'huile. Si la seve abonde trop, la Vigne ne pousse qu'en bois, parcequ'elle prend trop de nourriture, découvrez vos souches, & répandez du sable de riviere autour des racines.

Les pluies trop fréquentes, la grêle, les gelées sont des accidens auxquels on ne peut remédier. On ne peut guere non plus se garantir des ravages des bêtes fauves, à moins que d'environner les Vignes de fortes haies ; mais cela n'est guere praticable au milieu d'un vignoble ; d'ailleurs, les haies abritent trop la Vigne.

Section VI.

Cueillette du raisin, & maniere de faire le vin.

On n'apporte pas dans la plupart de nos vignobles tous les soins & toutes les attentions qu'on prend en Champagne pour faire de bon vin. On y fait ordinairement trois cueillettes dans les mêmes Vignes. On cueille d'abord les raisins les plus mûrs, les plus fins & les moins serrés; on en ôte tous les grains pourris ou verts, & on coupe la grappe fort court, à cause de l'amertume & de l'âcreté de la queue. Dans la seconde cueillette on ramasse les raisins gros, serrés & moins mûrs. On ramasse dans la troisieme cueillette tout le rebut, les raisins verts, pourris, desséchés, &c. De ces trois cueillettes on fait trois cuvées différentes.

Une même espece de Vigne plantée dans des terreins de différente nature, donne aussi des vins de différente qua-

lité. Dans les terres extrêmement légeres & pierreuses, le vin a beaucoup de finesse & d'odeur ; il a plus de corps dans une terre plus nourrissante. En mêlangeant les raisins de ces différens cantons, on donne à son vin les bonnes qualités qu'ils ont chacun en particulier. On pourroit mêlanger les vins après qu'ils sont faits : la chose seroit moins embarrassante ; mais les liqueurs faites s'unissent moins parfaitement que lorsqu'elles fermentent ensemble. Les vins d'Aï, de Silleri & de Hautvillers, en Champagne, doivent leur perfection au mêlange des raisins de trois ou quatre vignes. Aussi tous les agrémens qui peuvent flatter la langue, semblent y être réunis. Quelques Partîculiers, dans des vignobles beaucoup moins renommés que ceux de Champagne & de Bourgogne, sont parvenus à se procurer des vins qui le disputoient presqu'en finesse & en délicatesse à ceux de Champagne.

Mais un des moyens les plus sûrs de donner aux vins la plus grande perfection

possible, est de grapper les raisins avant que de les mettre en cuve. La grappe, en fermentant avec le grain, communique au vin beaucoup d'âcreté, & le charge de parties grossieres & hétérogenes qui en diminuent beaucoup la qualité. Le vin fait avec du raisin égrappé, est plus moëlleux, plus coloré, plus ferme, & plus de garde.

Quelque soit le vin que vous voulez vous procurer, ne négligez point le choix & l'assortiment des raisins. Le raisin noir vous donnera indistinctement des vins blancs, gris, rouges, plus ou moins foncés. Le *vin gris* ou vin de Champagne par excellence, dont la blancheur & l'éclat imitent le crystal, se fait avec les raisins les plus noirs; & sa blancheur se soutient d'autant mieux qu'on a apporté plus de soins à ne mêler aucun raisin blanc avec les noirs. On est parvenu, avec cette attention, à faire durer des sept & huit ans les vins de Champagne qui, à peine, pouvoient passer l'année sans jaunir.

Si vous souhaitez un vin parfaitement blanc, voici ce que vous avez à faire: conduisez dès le grand matin vos vendangeuses à votre Vigne; faites-leur choisir les plus beaux raisins, qu'elles coucheront mollement dans leurs paniers, & qu'elles transporteront de même jusqu'au pied de la Vigne. Là on le met dans de plus grands paniers pour en faciliter jusqu'au pressoir le transport qui doit aussi se faire avec bien de la précaution, afin de conserver l'azur & la rosée dont le raisin est couvert. Etendez des napes mouillées sur vos paniers, si le soleil est un peu vif. Vous empêcherez que la liqueur contenue dans le raisin ne prenne en s'échauffant une teinte de rouge. Transportez vos paniers ou à dos d'homme, ou sur les animaux les plus paisibles. Mettez aussi-tôt votre raisin sur le pressoir, & donnez bien vîte la premiere *serre*. Vous aurez, ce qu'on appelle *vin de goutte*. On releve ensuite les raisins écartés; on donne une seconde serre, que l'on appelle *retrousse*. Si le rai-

ſin eſt bien mûr, & l'année fort chaude; mettez à part le vin de goutte qui coule alors abondamment. Vous courriez riſque de le rougir, en le mêlant avec celui de la ſeconde ſerre : mais, ſi l'année n'eſt pas chaude, & que votre vin de goutte ne ſoit pas abondant, il eſt utile de faire le mêlange.

Les deux premieres ſerres données, on releve encore les extrémités ou les bords du gateau, que l'on taille tout au tour avec une bêche tranchante; on donne une troiſieme, une quatrieme, & même une cinquieme taille, juſqu'à ce qu'on voie la maſſe épuiſée de ſon jus. Les vins de taille vont toujours en rougiſſant par dégrés, à cauſe des parties colorantes qui ſe détachent de la pellicule du grain. On met à part les vins de ces différentes tailles, & on les mêlange ſuivant leurs qualités, & le vin qu'on veut avoir.

Des mêmes raiſins noirs dont on fait en Champagne le vin blanc, on en fait du vin rouge en Bourgogne. On ſait que

la

couleur du vin vient du mêlange plus ou moins parfait de la partie colorante, contenue dans la pellicule du grain. C'eſt pour faire paſſer dans le vin cette teinture qu'on foule les raiſins, & qu'on les fait cuver pendant quelque tems avant que de les preſſurer.

Si vous vous propoſez de faire du vin rouge, vendangez, le plus que vous pourrez, par la plus grande ardeur du ſoleil. Le raiſin ſe cuve & ſe colore alors très promptement. : on eſt par conſéquent obligé de le laiſſer moins long-tems dans la cuve, & il prend moins des principes de la grappe.

Il n'y a rien de fixe ſur le tems qu'on doit laiſſer cuver le vin. La température de l'air, la maturité des raiſins, leur qualité, la nature du terroir, & du raiſin même : tout cela doit nous régler. Après avoir laiſſé bouillir votre vin pendant quelque tems, juſqu'à ce qu'il ſoit parvenu à la fermentation vineuſe qui le rend agréable, bouchez vos tonneaux, de

maniere que le plus grand feu du vin puisse encore s'exhaler.

SECTION VII.

Moyens de conserver le vin.

IL ne suffit pas de s'être pourvu de bon vin ; il faut encore savoir le conserver long-tems. Pour cela débarrassez votre vin de sa lie, en le tirant à clair & le collant. *Tirer à clair* le vin, c'est le transvaser de dessus sa lie dans un vaisseau bien net. Il faut, autant que l'on peut dans cette transvasion, éviter au vin le contact immédiat de l'air qui lui est très contraire, parcequ'il en enleve les parties les plus spiritueuses : un vin éventé perd beaucoup de sa force, & sa durée est courte. Servez-vous pour cette opération d'un boyau de cuir, ou d'une espece de tube de fer blanc fort connu dans les vignobles.

Vous collerez votre vin, en versant sur chaque tonneau une pinte d'une légere dissolution de colle de poisson. Agi-

tez bien votre vin avec un bâton, & la colle se répandra à sa surface comme un réseau qui se précipite peu à peu, & entraîne avec lui tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sans lui communiquer aucune mauvaise qualité.

On tire les vins à clair depuis le commencement de Janvier, ou depuis que les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement : on recommence quinze jours après ; & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteille. Les vins tendres, tels que ceux d'Aï, d'Epernai, &c. dont la plus grande consommation se fait en France, se collent ordinairement de bonne heure. Quant aux vins fermes, tels que ceux de Silleri, de Versenai, &c. ils ne se collent qu'au bout d'un an. Alors ils sont en état de se soutenir par tout pendant longtems.

Si vous voulez avoir du vin *mousseux*, c'est-à-dire, qui blanchisse jusqu'au fond du verre, mettez-le en bouteilles vers la

fin de Mars, lorſque la Vigne commence à travailler. Vous pouvez encore réuſſir, en ne le tirant qu'à la ſeve d'Août; mais auparavant ayez ſoin que votre vin ait exhalé ce qu'il a de dur & de fougueux, autrement il caſſe une multitude de bouteilles. Ne laiſſez point vos bouteilles debout, car le bouchon n'étant point abreuvé, ſe ſeche, devient plus petit, & donne paſſage à l'air qui travaille ſur le vin. Attendez un an, & même plus pour mettre votre vin rouge en bouteilles, parcequ'alors tous les ſédimens ſe ſont faits à différentes repriſes. Si vous le faites plutôt, le vin s'aigrit, & devient trouble, lorſqu'on agite la bouteille, ou bien il tourne à la graiſſe.

Lorſque vous vous appercevrez que votre vin graiſſe, agitez fortement vos bouteilles, ou mieux encore remettez votre vin dans le tonneau, roulez-le & le collez, puis attendez une année entiere pour le remettre en bouteille.

Vous dégraiſſerez encore votre vin,

en mêlant dans six pintes de vin rouge ou de vin blanc, six onces de tartre rouge de Montpellier, & jettant ce mêlange dans le tonneau, qu'on remue bien ensuite, & qu'on laisse ensuite reposer douze ou quinze jours.

Tant que le vin est en tonneau, ayez soin de le remplir tous les mois. Vous lui conserverez sa qualité, en le remplissant d'un vin pareil à la cuvée, ou du moins qui ne lui soit pas inférieur.

Votre vin est-il rude & verd, vous l'adoucirez, en mettant dans chaque piece un pinte d'eau-de-vie, dans laquelle vous aurez détrempé deux livres de miel; mais il faut avoir soin de ne se servir que de miel bien dépouillé de sa cire. Si votre vin est trop foible, vous pouvez, après l'avoir bien agité avec un bâton fendu, introduit par le bondon, y verser une pinte de bonne eau-de-vie, & le laisser ensuite reposer dix jours avant que de le boire.

SECTION VIII.

Maniere de conſerver les raiſins.

ON s'applique principalement à conſerver les raiſins de treille. Pour en aider la maturité, dès que les grains ſont gros comme des pois, on prend ſoin de les éclaircir avec des ciſeaux, & de ſupprimer une partie des grains pour nourrir les autres. Les raiſins entaſſés ne ſont pas de garde. On peut auſſi, pour en hâter la maturité, décharger les ceps d'une partie de leurs feuilles, & arroſer les raiſins pendant la chaleur du ſoleil. Cette humidité les attendrit, & procure aux raiſins blancs, au chaſſelas ſur-tout, une couleur d'ambre qui réjouit la vue.

Il y a des Curieux qui font paſſer les jeunes grappes de raiſins, ou même toutes ſortes de fruits dans des bouteilles de verre fin où ils mûriſſent parfaitement au ſoleil, & ſe conſervent long-tems,

ſans craindre l'inſulte des inſectes & des ſaiſons.

Il y a pluſieurs autres manieres de conſerver les raiſins. On peut faire couper de longues branches qui ſoutiennent pluſieurs grappes, & faire attacher ces branches ſur des cerceaux que l'on ſuſpend dans un endroit où l'air ne ſe renouvelle pas ; mais le mieux eſt de les ſuſpendre dans des caiſſes ou des tonneaux ſecs, afin que quand on ouvre une de ces caiſſes, l'air ne gâte pas le reſte du fruit dont on n'a pas beſoin. J'ai mangé, au mois d'Août, du raiſin conſervé de cette maniere : il étoit excellent & preſque auſſi frais qu'en ſortant de deſſus la treille ; mais demi-heure après avoir pris l'air, il devenoit tout noir.

Un moyen sûr, mais plus embarraſſant de conſerver le raiſin, eſt de le laiſſer ſur la treille durant tout l'hiver, enveloppé dans deux ſacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée : la dépenſe eſt légere, & peut ſervir pluſieurs années.

On a ſoin de lier un peu étroitement le haut du ſac de toile cirée. Il eſt d'expérience que le raiſin, ainſi traité, ſe conſerve parfaitement. Apparemment qu'il tire encore un peu de nourriture de ſa tige, ou qu'il ne laiſſe pas évaporer beaucoup de ſes ſucs : d'ailleurs, ainſi enmaillotté, il eſt à l'abri de la pluie, de la grêle, des oiſeaux, des rats, & des gelées ordinaires. Si le froid devient trop fort, on peut couvrir la treille d'un paillaſſon : par ce moyen, on a encore à Pâques de très beaux muſcats ou autres raiſins.

Vous conſerverez encore long-tems vos raiſins, ſi vous les mettez lit par lit dans un tonneau avec du ſon ou des cendres, ſans trop les ſerrer, ni mettre les couches l'une ſur l'autre : bouchez enſuite votre tonneau, de maniere que l'air ne puiſſe y pénétrer. Votre raiſin ſe conſervera très ſain pendant tout l'hiver. Si vous voulez, en le ſervant ſur votre table, lui rendre ce qu'il aura perdu de ſa fraicheur, coupez le bout de la grappe, & faites

faites-la tremper dans du vin, comme on fait tremper un bouquet dans l'eau; mais obſervez de mettre les raiſins blancs dans du vin blanc, & les rouges dans du vin rouge. L'eſprit de vin eſt encore plus propre à leur faire reprendre ce qu'ils auront perdu.

Mais une méthode bien ſupérieure, & moins embarraſſante que les précédentes, eſt de ſuſpendre dans des tonneaux à de petites baguettes tranſverſales vos raiſins bien mondés des grains gâtés, après les avoir tenu expoſés pendant quelques heures au ſoleil pour en diſſiper toute l'humidité extérieure; obſervez de les ſuſpendre, comme qui diroit la tête en en bas, afin que les différentes branches des grappes ne portent pas ſi facilement l'une ſur l'autre. Mettez dans votre tonneau autant de lits ſuſpendus qu'il peut en contenir, en laiſſant deux ou trois pouces de vuide entre chaque: ne ſerrez point trop les raiſins; il ne faut pas qu'ils ſe touchent: remettez enſuite le fond de

votre tonneau qui doit être percé de plusieurs trous par lesquels vous introduisez ensuite peu-à-peu du sable bien sec, jusqu'à ce que votre tonneau en soit parfaitement rempli. Agitez-le ensuite doucement pour tasser le sable, & en remettre autant qu'il en faudra de nouveau. Après cela, fermez exactement avec du plâtre ou toute autre matiere, les trous du tonneau, & placez-le dans un endroit ni trop sec, ni trop humide. Soyez sûr de conserver très long-tems votre raisin : vous pourrez même le transporter fort loin, sans courir risque qu'il se gâte, en observant de placer toujours le tonneau debout dans le transport. On peut, au lieu de sable qui est bien pesant, se servir de son, sur-tout de son de sarrazin. J'ai vu & mangé au mois de Mai du raisin conservé ainsi, & qu'on avoit transporté à plus de vingt lieues. Je conseille de préférer le sable. Je le crois plus propre à conserver au raisin toute sa fraicheur. On peut employer la même mé-

thode pour les pommes ; j'en ai vues qui, au bout de quinze mois de cueillette, étoient encore très fraiches & très saines.

Au défaut de raisins frais, il est facile de s'en procurer de secs qui durent plusieurs années. On les fait sécher au four ou au soleil. Le four les rend plus acides ; ceux qu'on fait sécher au soleil conservent toujours plus de douceur. On attache les grappes deux à deux avec un fil. On les plonge dans l'eau bouillante à laquelle on ajoute un peu d'huile d'olive, jusqu'à ce que les grains se rident, & se fanent : on place ensuite ces grappes sur des perches pour les sécher, & trois ou quatre jours après on les met au soleil. Telle est la méthode de Provence.



CHAPITRE XXII.

De l'Olivier.

L'OLIVIER est un arbre qui, par son utilité, mérite bien d'occuper sa place dans un Traité complet d'Agriculture. Il fait la richesse de quelques-unes de nos Provinces méridionales. Il ne vient bien que dans les pays chauds, ou du moins fort tempérés. Il croît abondamment en Provence, en Languedoc, en Italie, en Espagne. On peut, avec des précautions, en élever dans nos jardins, sur-tout en espalier. Mais c'est plus par curiosité que par utilité; car l'olivier ne nous y donne point de fruit, à moins que les années ne soient chaudes & seches. Si on les éleve en caisse, & qu'on les mette dans l'Orangerie, ils peuvent en donner, mais qui ne vaut jamais celui des pays chauds.

L'Olivier croît assez volontiers dans toutes sortes de terreins. Les terres lége-

res & chaudes lui conviennent mieux. Dans les terres ſubſtantieuſes les arbres ſont plus beaux, les fruits plus gros ; dans les terres maigres, ils ſont plus petits, mais ils ſont de meilleure qualité.

L'Olivier ſe multiplie de boutures ou de rejettons qu'il pouſſe. On les plante d'abord en pépiniere dans un endroit bien aéré. Choiſiſſez une terre noire, & qui ſoit bien labourée, au mois de Novembre : plantez vos arbres dans des trous de quatre pieds, & couvrez-les de quelques doigts de bonne terre que vous aurez ſoin de bien fouler. Au bout de huit ou dix ans vos drageons donneront du fruit.

Il y a pluſieurs eſpeces d'Oliviers dont les unes ſont fort médiocres, & ne méritent qu'on les cultive que pour ſervir de ſujets à la greffe. Chaque eſpece eſt déſignée par des noms différens. Le *Cormereau*, dont les fruits reſſemblent à ceux du *Cormier*, eſt ſinguliérement eſtimé pour la bonté & la fineſſe de ſon huile. Les fruits de l'*Ampoulan* ſont gros & ar-

rondis; ceux du *Moureau* font plus ronds & plus précoces. Ces especes cultivées dans un terrein favorable, donnent l'huile la plus fine. On en cultive encore quelques autres especes, mais elles donnent une huile bien inférieure.

Les Oliviers se greffent à la pousse, lorsqu'ils sont en fleur; mais si vous avez attendu que vos arbres aient du fruit, contentez-vous d'enlever au-dessus de l'écusson le plus élevé un anneau d'écorce de deux doigts de largeur. Cette premiere année les branches ne périssent point, nourrissent leurs fruits; & vous les retranchez au printems suivant.

Les Oliviers se plantent ordinairement en quinconce par rangées fort éloignées les unes des autres. Entre ces rangées on plante de la vigne, ou l'on y seme du grain.

L'Olivier demande à être taillé comme la vigne. Lorsqu'on le laisse trop chargé de bois, son fruit est moins bon & moins abondant. Tout l'art de la taille

de ces arbres consiste à les décharger de leur trop de bois.

On fait la cueillette des olives aux mois de Novembre & de Décembre. Plutôt on les met sur le pressoir pour les exprimer, plus fine est l'huile qu'on en retire. Quand on ne veut faire de l'huile que pour les Savonneries, on les laisse pendant quelque tems entassées dans les greniers pour en retirer une plus grande quantité d'huile. Il arrive aussi à ceux qui font de l'huile pour les alimens, de laisser fermenter leurs olives pour en augmenter la quantité : delà vient que l'huile fine est toujours rare. Le marc qui reste après avoir exprimé l'huile, se nomme *Grignon*. Il ne peut servir qu'à faire des mottes à bruler.

Les Olives, qui ne sont pas mûres, laissent à l'huile une amertume insupportable : sa bonté dépend de la nature du terrein, de l'espece d'olive qu'on exprime, des précautions qu'on prend pour la recolte & pour l'expression des fruits.

R iv

En hiver, quand les olives sont parfaitement mûres, elles sont molles & noires. On les mange alors sans préparation; on les assaisonne seulement avec du poivre, du sel & de l'huile pour leur ôter leur âcreté qui est très forte.

Mais quand on veut les confire, on les cueille quand elles sont encore vertes, avant leur maturité. L'art de les confire consiste à leur faire perdre leur amertume, & à les imprégner d'une saumure de sel marin aromatisé, qui leur donne un goût agréable. On emploie pour cela différens moyens. Autrefois on se servoit d'un mélange d'une livre de chaux vive, avec six livres de cendres de bois neuf, tamisées. Mais aujoud'hui, au lieu de cendres, on n'emploie plus que la lessive. On prétend que les olives en sont plus agréables au goût, & moins malfaisantes.

Quelques Provençaux sont dans l'usage, au bout d'un certain tems, de retirer les olives de leur saumure, d'en ôter le noyau, & de mettre à sa place une

câpre. Ils conservent les olives ainsi préparées dans d'excellente huile ; elles excitent beaucoup l'appétit, & sont fort agréables à manger.

Les usages de l'huile sont fort étendus. Elle est un des principaux ingrédiens des savons : c'est un des meilleurs antidotes, lorsqu'on a avalé quelque poison corrosif. Elle entre dans plusieurs baumes. On fait à Paris nombre d'usages de la féce ou de la lie d'huile soutirée.

Le bois de l'Olivier est très bien veiné, d'une odeur assez agréable ; & il prend un très beau poli, ce qui le fait rechercher par les Ebénistes & les Tabletiers : il est encore excellent à bruler, à cause de la résine qu'il contient.

Le terrible hiver de 1709, qui fit périr tant d'arbres différens, fut aussi funeste aux Oliviers. Cet accident donna lieu de remarquer que cet arbre pousse quantité de racines, & qu'elles subsistent en terre pendant des siecles

entiers. On retira plus de bois des racines des Oliviers qui avoient été gelés, que de leurs tiges & de leurs branches; & des Particuliers en tirerent plus d'argent que ne valoit leur fond.

L'Olivier eſt comme bien d'autres arbres qui aſſez conſtamment, ne donnent leurs fruits en abondance que tous les deux ans.



CHAPITRE XXIII.

Cueillette du Fruit.

Vos arbres, ayant produit le fruit qui étoit l'objet de vos espérances, il vous reste à le cueillir, à le transporter, & à le conserver, ce qui demande quelque attention.

Il faut prendre garde, en cueillant le fruit, de ne point le meurtrir, sur-tout, si l'on a dessein de le conserver; & attendre qu'il ait acquis toute sa maturité: il en est meilleur à manger, & il se conserve plus long-tems.

L'exposition, la nature du terrein, qui peut être ou plus chaud, ou plus froid, font que le fruit mûrit plutôt, ou plus tard. Il faut cueillir les fruits d'hiver vers la Saint Michel, après la premiere pluie d'automne, lorsque l'arbre est humide, que le bois est gonflé, & que le fruit se détache, ou lorsque les gelées vous aver-

tiſſent qu'il eſt tems de le faire : cueillez d'abord le fruit le plus tendre, mais jamais par un tems humide.

A l'égard du tranſport du fruit, les abricots, les pêches, les figues, les fraiſes, les ceriſes, les framboiſes, &c. veulent être voiturées par eau, ou à dos : poſez les pêches & les abricots ſur le côté de la queue, de façon qu'ils ne ſe touchent point, ſur un lit de mouſſe, de fougere ou de feuilles ; vous pouvez encore les envelopper de feuilles de vigne. Si vous mettez pluſieurs couches l'une ſur l'autre, placez entre deux une bonne épaiſſeur de mouſſe.

Les figues s'écraſent très facilement, quand on veut les tranſporter : il faut les envelopper chacune ſéparément d'une feuille, en ſéparer les couches avec de petites écliſſes en forme de tamis, pour qu'elles ne ſe touchent point.

On peut mettre les prunes dans des paniers, ſans autre cérémonie que celle de mettre des feuilles au fond & au-deſſus du panier.

Les fraises & les framboises se mettent dans de petits paniers faits exprès, avec des feuilles au fond, autour & dessus.

On met les pommes & les poires dans des corbeilles, au fond desquelles on met un lit de paille, & on les en couvre.

Les fruits d'été, sur-tout les pêches, se conservent en les mettant dans un endroit sec, sur des tablettes & sur un lit de mousse seche, ou sur telle autre matiere douce qui n'ait point de mauvaise odeur : on a soin de laisser les fenêtres toujours ouvertes; car les pêches, de même que les melons, sont meilleurs, lorsqu'on les cueille un ou deux jours avant que de les manger. Il faut visiter le fruit tous les jours, & ôter celui qui est gâté, de peur qu'il ne gâte l'autre. On place les poires, l'œil en bas; mais donnez-vous de garde de les mettre sur du foin, ou sur de la paille de froment ou de ris; les poires prendroient un mauvais goût, & les pommes perdroient le leur. La meilleure paille est celle d'avoine,

mais la fougere vaut encore mieux.

Comme les pommes & les poires se conservent long-tems, je conseille à ceux qui les aiment, de pratiquer chez eux une fruiterie, suivant le modele que voici. Choisissez dans votre maison un endroit commode, & pratiquez-y des portes & des fenêtres étroites, pour que le froid, ni le chaud ne puissent point y pénétrer. Tenez-les toujours fermées, excepté lorsqu'il fait beau.

Garnissez-le tout autour de tablettes élevées les unes au-dessus des autres, & laissez-en une dans le milieu, pour y amonceler le fruit le plus commun, ou dont vous voulez faire du cidre; si la place est étroite, il suffira de mettre des tablettes d'un côté & aux deux bouts.

Les tablettes doivent être posées sur des tasseaux, & avoir deux pieds de large : bordez-les d'une petite tringle pour empêcher le fruit de tomber : tenez vos tablettes éloignées de deux pieds l'une de l'autre.

En cueillant votre fruit, il faut séparer le plus gros & le plus beau du médiocre, & mettre à part celui qui est tombé de lui-même, ou que vous avez laissé tomber en le cueillant. A mesure que vous le cueillez, il faut mettre chaque espece séparément dans des paniers, les porter dans votre fruiterie, & le ranger sur les tablettes, après les avoir garnies de fougere, & en mettre par dessus, après qu'il est arrangé. S'il survient quelque gelée, il faut mettre dessus une couverture. Il y a des gens qui, pour l'en garantir, le couvrent d'une feuille de papier mouillé. Ne vous servez que de fougere bien seche; coupez-la en été, pendant qu'elle est en seve; & prenez garde qu'elle ne contracte, ni moisissure, ni mauvaise odeur.

Il convient de mettre chaque espece de fruits à part, & de séparer celui qui est de garde, de celui qui ne l'est point.

Tous les fruits deviennent humides au dégel; il ne faut jamais toucher alors que

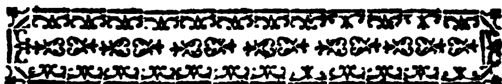
celui dont on veut se servir. Ayez la même attention, lorsqu'il pleut, observant de fermer votre fruiterie, lorsqu'il gele, & de l'ouvrir lorsqu'il pleut, sur-tout vers le milieu du jour.

Il ne faut pas manquer de visiter souvent la fruiterie, comme de deux jours l'un, pour ôter le fruit qui est gâté, de peur qu'il ne gâte l'autre.

J'aurai occasion de parler des fruits qui sont propres à chaque saison, & de leur durée, dans le Calendrier qui terminera cet Ouvrage.



LIVRE XVII.



LIVRE XVII.

Des liqueurs dont on fait usage en Angleterre.

CHAPITRE PREMIER.

De la Biere & de l'Aile.

APRÈS avoir parlé de tout ce qui concerne la culture des grains, des fruits & des fleurs, il me reste à parler des liqueurs dont on fait usage en Angleterre ; étant une partie de l'Agriculture qui n'est nullement à négliger. C'est pourquoi je vais tâcher de l'encourager le plus qu'il me sera possible, en commençant par la biere, qui est la boisson dont nous faisons le plus d'usage, & qui est pourtant la plus mauvaise de toutes celles dont nous usons, par le peu d'attention qu'on apporte à la faire.

Lorsqu'on veut faire de bonne biere, il faut porter son attention sur la dreche dont j'ai déja parlé, & sur l'eau. Si elle n'est pas bien claire, pénétrante, légere, sans saveur, & très pure, il est impossible d'y réussir. On connoît que l'eau est bonne : lorsqu'elle est douce, & qu'elle prend bien le savon ; car la biere faite avec de l'eau dure, ne vaut jamais rien, quoiqu'on soit obligé d'employer une plus grande quantité de dreches, & cela, à proportion qu'elle est plus ou moins douce ou crue. Il faut enfin que le houblon soit de bonne qualité.

Faites d'abord chauffer un muid d'eau sur laquelle vous aurez répandu du son. Lorsqu'elle bouillira, mettez-en un tiers dans le réservoir, & laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, & que vous puissiez vous voir dedans. Alors mettez-y quatre boisseaux de dreche, & remuez-les fortement à force de bras : laissez le reste de l'eau encore quelque tems sur le feu ; laissez-la un peu se re-

froidir ; & verſez-la ſur celle que vous avez déja miſe dans la trempe ; remuez-la de nouveau, répandez deſſus deux ou trois pellées de charbon de bois allumé, pour ôter le mauvais goût de la dreche, & laiſſez-la repoſer deux heures. Faites chauffer pendant ce tems un ſecond muid d'eau ; & après avoir achevé le premier métier, verſez une partie de votre eau ſur le grain, & braſſez-la avec trois boiſſeaux de nouvelle dreche : ſi vous avez deſſein de faire de l'aile en même-tems, ajoutez-y le reſte de l'eau, & braſſez comme auparavant. Mettez alors votre premiere eau dans la chaudiere, faites-la bouillir, & mettez-en une partie dans un ſecond réſervoir : après qu'elle aura ceſſé de fumer, on y met trois boiſſeaux de nouvelle dreche ; on ajoute le reſte de l'eau, & on braſſe de nouveau, puis on laiſſe repoſer le tout pendant deux heures. Mettez un autre muid d'eau dans votre chaudiere, après que celle que vous avez miſe dans le premier réſervoir aura

reposé deux heures, tirez-là de même que celle que vous avez mise dans la seconde ; ôtez le grain de celui-ci, mettez-le dans le premier, & versez dessus l'eau que vous avez mis chauffer dans la chaudiere, la laissant reposer une heure & demie au plus. Pendant que l'eau se repose, remplissez une autre chaudiere d'eau (la chaudiere contient environ un muid) ; versez-la sur le grain, & laissez-la reposer comme auparavant. Souvenez-vous seulement à chaque fois que vous brassez, lorsque vous jugez que la liqueur est restée assez de tems sur la dreche, de ne tirer d'abord qu'une petite quantité de liqueur, pour voir si elle est claire ; si elle l'est, vuidez-la entiérement, sinon, rebouchez votre cuve, & laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement claire. Prenez ensuite votre premiere eau, & faites-la bouillir pendant deux heures, avec deux livres de houblon, jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir. Faites bouillir de même la seconde cuvée pour l'aile pendant une

heure & demie, avec trois quarterons de houblon : faites aussi bouillir celui de la premiere & de la seconde cuvée dans la liqueur qui reste, pendant une heure & demie ; cette quantité vous donnera un barril de biere forte, un barril & demi d'aile, & un muid & demi de petite biere. C'est là la meilleure façon de brasser la biere de Mars & d'Octobre.

A l'égard de la petite biere ou de la biere commune, prenez un peu plus d'un barril d'eau bouillante, versez-la dans votre cuve, où vous la laisserez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez vous mirer dedans ; versez-y ensuite peu à peu quatre boisseaux de dreche ; brassez-la bien, & laissez-là reposer deux heures, observant la même méthode que je viens d'indiquer pour la biere forte. Vous pouvez alors faire bouillir votre eau pendant une heure & demie en été, ou durant une heure en hiver : vous connoîtrez qu'elle a assez bouilli, lorsqu'elle sera épaissie.

Ce premier métier peut vous fournir

un baril d'aile; faites de nouveau chauffer environ un barril d'eau, versez-la sur votre dreche, & laissez-la reposer pendant une heure & demie. Tirez votre eau, & versez dessus la même quantité d'eau bouillante, en observant tout ce que je viens de dire; vous aurez un muid de petite biere. Prenez garde, sur-tout que votre eau ne soit pas trop chaude; ne mettez d'abord la levure qu'en petite quantité; augmentez la peu à peu. Après que votre bierre aura fermenté vingt-quatre heures dans la cuve: mettez-la dans des tonneaux. Si vous ne brassez que de la petite biere, deux boisseaux de dreche, & une livre & demie de houblon vous donneront un muid de petite biere; ou huit boisseaux de dreche donneront un barril d'aile, & trois muids de petite biere.

Les proportions que je donne ici, ne sont que pour une petite famille: on peut les augmenter, comme on le juge à propos, lorsqu'on brasse de la biere pour un plus grand nombre de personnes.

J'ajouterai à ce que je viens de dire, un petit Traité de M. Jonas Dloor, sur la façon de brasser l'aile & la biere. Comme il contient plusieurs choses curieuses, & que l'Auteur n'avance rien qu'il n'ait éprouvé lui-même, je ne doute point qu'il ne soit utile au Public. Voici ce qu'il dit.

Lorsqu'on veut brasser de l'aile & de la biere, après avoir fait choix des matieres qu'on veut employer, il faut d'abord examiner quelle espece de boisson on veut faire, pour pouvoir proportionner les doses de la maniere la plus convenable. Si vous voulez faire de l'aile forte, ou de la biere de Mars ou d'Octobre, il faut mettre un boisseau de dreche sur vingt pintes d'eau; c'est-à-dire, pour éviter les fractions, onze boisseaux de dreche sur un muid & demi de biere. Mais il faut vous souvenir que dans une aussi grande disproportion de biere, comme est celle de huit à cinq, l'on perd dans le premier métier un tiers de liqueur,

qu'on ne retrouve plus, & qu'il faut ajouter environ un sixieme pour suppléer à ce qui s'évapore en bouillant, de sorte que, pour avoir un muid de biere, c'est-à dire, trois cens cinquante pintes de votre premiere cuvée, il faut mettre dans la cuve environ quatre cens cinquante pintes d'eau. A l'égard de votre seconde ou troisieme cuvée, comme la dreche est déja abreuvée, il ne faut pas mettre plus d'eau que vous n'avez dessein de faire de biere, à la réserve d'un dixieme qu'il faut ajouter pour ce qui s'évapore, d'autant plus qu'elle ne cuit pas si long-tems. Votre seconde cuvée vous donnera un muid de bonne bierre moyenne, ou d'aile aussi forte que celle qu'on boit à Londres dans les cabarets : votre troisieme cuvée vous donnera un muid de bonne petite biere.

Lorsque je propose ici de faire chauffer en trois fois la quantité d'eau dont on a besoin, c'est à cause de la grande quantité de dreches qu'il faut pour faire une petite quantité d'eau ; car, lorsqu'on veut

veut une biere moins forte, six ou sept boisseaux de dreche suffisent pour faire un muid de biere forte, & un autre de petite biere; & dans ce cas, deux cuissons tirent tout autant la force de votre dreche, que trois dans l'autre.

La dose de houblon est de demi livre pour un muid d'aile forte, d'une livre pour un muid de biere forte ordinaire que l'on doit boire sans délai, & de deux livres pour un muid de biere de Mars ou d'Octobre. A l'égard des autres cuvées qu'on n'a pas dessein de garder long-tems, ce qu'on ôte du premier métier suffit pour faire de la nouvelle biere.

Si vous mettez dans votre premiere cuvée une plus grande quantité de houblon, & que vous le laissiez bouillir tout le tems que votre eau bout, la biere sera trop amere. Il faut donc mieux doubler la dose; je veux dire, ôter le premier houblon, après que votre eau aura bouilli à moitié, y ajouter la même quantité de nouveau houblon, & continuer de la

faire bouillir jusqu'à ce que vous la tiriez de la chaudiere. La dépense sera plus grande, il est vrai, mais cependant peu considérable, si vous faites provision de houblon dans le tems qu'il est à bon marché.

Voilà pour ce qui concerne les qualités & les proportions de vos matieres. Passons maintenant à la maniere de les préparer.

Après avoir mis votre liqueur dans votre chaudiere, il faut répandre dessus une, deux ou trois poignées de son ou de farine, bien moins à dessein de la fortifier, que de la faire chauffer promptement; car l'eau toute seule est long-tems à bouillir : il faut la retirer dès qu'elle commence à frémir, & ne pas attendre qu'elle bouille; car quand même cela ne lui feroit aucun mal en faisant évaporer ses parties spiritueuses, c'est perdre son feu & son tems, que de la faire bouillir, pour la laisser ensuite refroidir. Il ne faut point absolument mettre la dreche dans

l'eau pendant qu'elle bout ; elle se cailleroit, ses parties les plus fluides deviendroient blanchâtres, gluantes comme de la colle ; elles ne se mêleroient point également, & ne donneroient point une force égale à la liqueur.

Je n'ai si fort insisté sur cet article, que parceque je sais que plusieurs personnes mettent d'abord leur dreche dans la cuve, & versent leur liqueur dessus dès le premier métier, quoique cela ne soit nécessaire que dans le second & le troisième.

La pratique contraire de mettre la liqueur la premiere dans la cuve, a les avantages suivans.

1°. En agissant autrement, vous ne pouvez jamais savoir si votre liqueur est refroidie au point qu'il faut pour y brasser votre dreche ; mais, dans ce cas, vous avez une regle certaine pour en juger, c'est de laisser reposer votre liqueur dans la cuve, jusqu'à ce qu'elle ne fume plus, & que vous puissiez vous mirer dedans : alors, en mettant votre dreche dedans,

vous avez encore l'avantage que la chaleur de votre liqueur se conserve plus long-tems, qu'elle se précipite peu à peu, & qu'elle distribue également sa force à la liqueur; sans se cailler. Si elle ne se précipite pas assez vîte, vous pouvez la presser avec vos mains, ou avec la pelle dont vous vous servez pour remuer la dreche. Il faut le faire peu à peu, & vous souvenir toujours de secouer vos sacs sur le bord de la cuve, avant que de les retirer, pour en détacher la fleur de la dreche qui peut y être restée, & lorsque toute cette dreche sera précipitée, & que la liqueur la couvrira entiérement, il faut verser dans votre cuve autant d'eau chaude qu'il en faut pour un muid, savoir, quatre cens cinquante pintes environ. Tournez-la ensuite à force de bras pendant deux heures, à compter du moment que vous avez mis votre dreche, en faisant relever vos valets les uns après les autres, pour qu'ils se fatiguent moins.

Lorsque vous jugerez que la farine &

l'eau ont été aſſez braſſés, il faut retirer la pelle, répandre un peu de dreche ſeche par-deſſus, & les laiſſer repoſer une demi-heure ſans y toucher, pour que la liqueur s'éclairciſſe. La dreche étant repoſée; la liqueur de deſſus la pénétrera de nouveau, & tirera toute ſa force. Il faut enſuite donner *à voie*, c'eſt-à-dire, lever doucement la tape, & en laiſſer écouler environ cinq pintes, non point dans la cuve qui eſt deſſous, & qui eſt deſtinée à recevoir votre liqueur, mais dans votre long baquet, & la mettre dedans, ayant ſoin de remettre la tape. Réitérez cette opération deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'elle ſorte claire, ce qu'elle ne fait pas d'abord, quelque bien ajuſtée que ſoit la tape.

Tout votre but, en braſſant votre biere, doit être de faire en ſorte qu'elle ſoit bien nette & bien claire.

Dans le Nord de l'Angleterre, où l'on fait la meilleure bierre, les Braſſeurs ſont ſi ſoigneux ſur cet article, qu'ils la laiſ-

sent reposer dans le réservoir jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement claire. Pour mieux donner le tems aux parties grossieres de se précipiter, ils la laissent reposer environ trois heures en été, & pendant dix ou douze en hiver ; après quoi ils donnent *à voie*, & la portent dans la chaudiere. Cette méthode ne se pratique que dans le Nord : on la néglige par-tout ailleurs.

Lorsque toute votre eau est dans le réservoir, il faut lâcher la seconde qui se trouve alors en état d'être mise dans la chaudiere, & la verser sur la même farine ; il faut mettre la premiere sur le feu, & la laisser bouillir autant qu'il le faut, observant d'y mettre le houblon le plus promptement que vous pourrez. Si vous faites de la biere de Mars ou d'Octobre, & que vous vouliez la garder long-tems, vous la ferez bouillir pendant une heure & demie ; & si c'est de l'aile forte que vous vouliez boire sur-le-champ, une heure suffit. Je sais qu'on est dans l'usage

de la faire bouillir plus long-tems; mais je dirai ce que je pense là-dessus, lorsque je ferai voir pourquoi les Brasseurs font rarement de bonne biere. J'aime beaucoup mieux la faire bouillir raisonnablement le tems qu'il faut, que de la laisser frémir trop long-tems; car l'expérience nous apprend qu'elle a plus de force, & qu'elle fermente mieux, lorsqu'on la fait bouillir, que lorsqu'on la laisse long-tems frémir.

Après que votre eau aura bouilli le tems qu'il faut, vous la jetterez sur les *bacs* pour la laisser reposer, après quoi vous la lâcherez dans la *guilloire*. Plus la biere est claire, & les bacs nombreux, & plutôt elle est refroidie, sur tout en été. Ne la mettez dans le tonneau que lorsqu'elle sera entiérement refroidie; en hiver entonnez-la ensuite presque tiede. La cuve dans laquelle vous mettez votre levure pour faire fermenter le reste, doit contenir assez d'eau chaude pour hâter la fermentation: lorsque vous verrez qu'elle

commence à travailler, tournez-la de nouveau. Après l'avoir fait fermenter une seconde fois avec de la nouvelle levure; si vous voulez en faire de l'aile, que vous vouliez la boire promptement, & qu'en conséquence vous y ayiez mis le houblon qu'il faut; braffez-la toutes les cinq heures pendant deux jours consécutifs en été, & plus souvent même, si le tems l'exige, & pendant trois ou quatre jours en hiver.

Lorsque votre biere cessera de fermenter, & que la levure s'attachera aux parois de votre baquet, écumez-la; & après l'avoir laissé reposer, mettez-la dans des tonneaux. Lorsqu'elle aura fermenté quelque tems, elle deviendra de jour en jour plus claire & plus potable; vous pourrez cependant la garder plus long-tems, selon la quantité de houblon que vous y avez mis.

Si vous braffez de la biere dans le mois de Mars ou d'Octobre, & que vous y ayiez assez mis de houblon pour pouvoir

la conserver, il faut, après y avoir mis de la levure, & l'avoir remuée une fois, la mettre dans des tonneaux que vous aurez soin de remplir, à mesure qu'ils pousseront, & avant que de les toucher. Vous laisserez à la surface une bonne épaisseur de levure pour conserver la liqueur.

Lorsqu'on brasse de la biere de Mars ou d'Octobre, il faut avoir de grands tonneaux cerclés de fer, & qui contiennent deux, trois ou quatre muids, suivant la quantité que vous voulez en avoir, & la mettre toute dans le même tonneau; elle en vaut infiniment mieux.

Les tonneaux doivent être cerclés de fer, autrement il est à craindre que la biere de Mars ne s'évente, ou ne se perde. Elle s'évente, lorsqu'on n'a pas soin de boucher le tonneau: cependant, si on le bouche six heures durant en été, il ne faut qu'un tonnerre ou nuit d'orage pour le faire créver, & pour perdre toute votre biere.

On prétend que le mois de Mars est plus propre que tout autre pour faire la biere; & que l'eau est meilleure dans ce tems-là que dans le mois d'Octobre: mais j'ai éprouvé que la biere d'Octobre ayant tout l'hiver pour se rasseoir, est infiniment meilleure, & exige moins de soins que celle de Mars; mais il faut avoir l'attention d'ouvrir & de boucher le tonneau, toutes les fois que le tems change.

Plusieurs Gentilshommes de campagne se vantent d'avoir chez eux de la biere de cinq, dix & douze ans. Il est vrai, qu'en employant une plus grande quantité de dreche & de houblon, que celle que je viens de dire, la biere se garde plus long-tems; mais elle ne vaut pas mieux que la mienne, si on en excepte la force, dont peu de gens se soucient. Je mets toujours la mienne en perce au bout de neuf mois; celle de Mars, à Noël; & celle d'Octobre, au milieu de l'été, qui est le tems où elle est la meilleure; mais

elle se conserve un an ou deux en bouteille. Bouchez vos tonneaux avec du liege, plutôt qu'avec de la terre glaise : placez un faussét auprès du bondon, mais ne le tirez jamais que lorsque vous voulez mettre une certaine quantité de biere en bouteilles. La biere conserve sa force, au point qu'elle jaillit à travers du liege pendant un quart d'heure, après quoi elle s'arrête d'elle-même : cependant elle pétille encore dans le verre tout comme celle qu'on a mise en bouteille, même en hiver. Ayez soin, lorsque vous tirez le fausset, de tirer de votre tonneau une certaine quantité, autrement elle perd sa force, & elle ne la recouvre qu'au bout d'un certain tems.

Je ne dis rien ici, ni du second, ni du troisieme métier ; celui qui réussit dans le premier, ne sauroit errer dans les autres. On ne se sert dans le troisieme que d'eau froide, lorsque les matieres sont bonnes.

Je laisse à l'expérience à nous appren-

dre quelle est la meilleure de ces méthodes.

CHAPITRE II.

De l'Aile de Nottingham.

LA principale chose que l'on observe en la faisant, est de la laisser fermenter quatre ou cinq jours avant que de la mettre en tonneau, de la remuer deux fois par jour, & de faire précipiter la levure au fond; c'est ce qui lui donne le goût.

Si la biere ou l'aile ne se clarifie point comme il faut, mettez sur un muid deux ou trois bouteilles de vieille biere ou d'aile; elle sera plutôt claire.

Supposez qu'elle s'évente, ou qu'elle s'aigrisse, mettez sur un muid une chopine de farine de féveroles, & une de froment: mêlez la avec la levure en consistence de bouillie, & votre biere se remettra.

Mêlez alternativement une couche

d'orge & de houblon cuit ; c'eſt le moyen de les conſerver : & ſi vous en donnez à un cheval fourbu, il ſe remettra en peu de tems.

M. Martin, dans ſa Deſcription de Saint-Kelda, dit que les Habitans du pays, lorſqu'ils braſſent leur aile, prennent du ſuc de racine d'ortie, & le mêlent avec un peu de pâte de farine d'orge, & que ce mêlange mis dans la levure la bonifie beaucoup.



CHAPITRE IV.

Du Cidre.

LE Cidre eſt après la Biere, la liqueur dont on fait le plus d'uſage. Il y a différentes façons de la faire, qui dépendent de l'ouvrier, & du goût des perſonnes qui en boivent; les unes préférant un cidre, & les autres un autre, ſelon le fruit & la maniere dont il eſt fait.

Les pommes dont on fait le cidre, ſont de deux eſpeces, ſavoir, les pommes ſauvages & communes dont on trouve quantité en pluſieurs endroits, ſur-tout dans les champs & les haies. On plante ces eſpeces de pommes, ſeulement à cauſe du cidre: elles ont d'ailleurs l'avantage de ne point tenter les voiſins, & par conſéquent celui de n'avoir pas beſoin de clôture.

On fait auſſi le cidre avec du fruit bon à manger, comme la reinette dorée, la

reinette de Kent, la pomme-poire. Il y a même des gens qui préferent ces pommes aux autres, à cause que leur jus est plus agréable & plus cordial.

Parmi les pommes de la premiere espece, les meilleures sont, le Rouget, la Doucette blanche & verte; & le Renardeau, dont le cidre ne devient potable qu'au bout de trois ou quatre ans.

La plupart sont sauvages & si âpres, que les pourceaux refusent d'en manger; mais elles donnent une liqueur si piquante & si vineuse, qu'elle égale & surpasse même les meilleurs vins de France. Aussi méritent-elles, par le profit qu'on en tire, d'être préférées aux reinettes & aux autres pommes de jardin, dont on fait aussi du cidre. On choisit les plus succulentes. En général, les pommes à cidre ont plus de jus que le meilleur fruit.

Quelques personnes ont observé que la bonté du cidre dépend du plus ou moins de rougeur de la pomme; que toutes celles qui sont douces, & qui ont le

manteau rude, sont excellentes pour cet usage; & que plus la chair d'une pomme tire sur le jaune, plus le cidre est haut en couleur.

Les pommes, qui ont trop d'amertume, gâtent le cidre; mais leur jus, de même que celui des pommes sauvages, après avoir fermenté, donne du cidre aussi bon & aussi spiritueux que les meilleures pommes, parcequ'elles perdent leur aigreur & leur amertume.

Laissez vos fruits à l'arbre jusqu'à leur parfaite maturité: cueillez-les par un beau jour, & sur-tout ayez soin de ne point les meurtrir en les recoltant. On les ramasse par monceaux, on les laisse ressuyer pendant une semaine ou deux; le cidre en est meilleur, & se conserve plus long-tems. Celles qui sont dures & âpres veulent être gardées plus long-tems que celles qui sont douces & charnues. En les laissant ainsi en monceaux, elles se dépouillent d'une partie de leur humidité aqueuse: leur jus se digere & s'améliore.

Il

Il est vrai qu'elles donnent une moindre quantité de cidre, que lorsqu'on les presse au sortir de l'arbre.

Il faut mettre à part toutes celles que le vent a fait tomber, de même que celles qui sont vertes, meurtries ou gâtées. Il vaut mieux faire deux sortes de cidre, dont l'un soit bon, & l'autre mauvais, que d'en avoir du tout mauvais. Il faut pressurer le fruit le plutôt que l'on peut, & avoir soin d'en ôter les tiges & les feuilles qui donnent un mauvais goût au cidre, & les pommes gâtées lui ôtent sa force.

Mettez à part les pommes qui sont tombées avant leur maturité, & les laissez mûrir au même point que les autres, autrement le cidre ne vaut rien.

Environ vingt ou vingt-deux boisseaux de bonnes pommes nouvellement cueillies, donnent un muid de cidre; mais lorsqu'on les garde pour les faire mûrir, il en faut environ vingt-cinq ou trente.

Ceux qui ont beaucoup de pommes, les pilent pour l'ordinaire avec un moulin à cheval, pareil à celui dont les Tanneurs se servent pour moudre le tan ; mais le moulin dont M. Wordlige vient de nous donner la description dans son *Vinetum Britannicum*, vaut beaucoup mieux. Après que les pommes sont pilées, on les met dans des sacs de paille ou de laine, & on les place sur le pressoir : le meilleur est celui à vis.

Mais comme il y a différentes manieres de faire le cidre, de même que différentes especes de fruits, & que les uns préferent une espece de cidre ; & les autres une autre, selon la maniere & le fruit dont il est fait : je vais vous les détailler toutes, pour que vous puissiez choisir celle qui vous paroîtra la meilleure.

Mais je crois que tout le secret pour faire du bon cidre, est de le ménager selon la qualité du fruit dont on se sert, lors sur-tout qu'on emploie des pommes sauvages.

CHAPITRE IV.

Différentes façons de faire le Cidre.

M. Worlidge veut, qu'après avoir pressuré le cidre, on le laisse un jour ou deux dans un tonneau découvert, sur lequel on met une couverture ou des planches, pour le garantir de la poussiere, ou qu'on le mette dans un muid ou dans tel autre vaisseau, qu'on ne remplit & qu'on ne bouche point, jusqu'à ce que la partie la plus grossiere de la lie soit déposée, après quoi on le puise avec des seaux, & on le met dans les tonneaux dans lesquels on veut le conserver : on n'en remplit que les sept huitiemes. On met ces tonneaux dans un lieu frais, & on ne les bouche d'abord que légérement, afin que les parties spiritueuses de votre moût puissent s'évaporer, & que la chaleur ne le fasse pas plus fermenter qu'il ne faut.

En le laissant ainsi découvert, il dépose

peu à peu ses parties les plus grossieres ; & il s'éclaircit, sans rien perdre de sa force. C'est le froid qui le purifie, au lieu que la chaleur dissout & conserve ces parties qui lui ôtent son goût & sa couleur, & qui, sans elle, se seroient précipitées.

On le laisse ainsi, sans le coller, plus ou moins de tems, selon la qualité du fruit. Si le fruit est doux, la liqueur contiendra plus de parties grossieres ; il leur faudra par conséquent plus de tems pour se précipiter : si, au contraire, il est dur ou âpre, plus le cidre sortira clair de dessous le pressoir, & moins il lui faudra de tems pour se clarifier. Si votre cidre est fait avec des pommes âpres, ayez soin de le survuider dès que la lie sera précipitée, de peur qu'il ne s'aigrisse, & qu'il ne contracte un mauvais goût.

En laissant ainsi le cidre découvert, on fait évaporer cet esprit volatil, qui nuit beaucoup au cidre, & fait tort, ou fait créver les vaisseaux par la fermentation continuelle qu'il y excite.

La principale raison pour laquelle on fait de si mauvais cidre dans la plupart des cantons d'Angleterre, est qu'on le bouche trop tôt; car on est dans l'usage, aussi-tôt qu'on a pressuré le cidre, qu'on l'a coulé, & qu'il a fermenté, de le boucher, dans la croyance que c'est le seul moyen de lui conserver sa force, ce qui est cause qu'avec de très bon fruit, on fait du cidre pâle, âcre, & de très mauvais goût. Car, lorsqu'on bouche le cidre avant qu'il soit éclairci, ou lorsque la lie est encore dedans, elle entretient la fermentation, & cette fermentation appauvrit la liqueur, en précipitant les particules qui lui donnent sa teinture & son goût.

Tant qu'il reste quelque lie, ou quelque sédiment au fond des tonneaux, le moindre changement de tems fait fermenter le cidre: il s'atténue; ces particules se précipitent, & le cidre reste clair, foible, acide & de mauvais goût. Il est clair & foible, parcequ'il a perdu

sa substance; acide, parcequ'il a perdu sa douceur, ces particules étant la partie la plus douce des pommes; & il a un mauvais goût, parceque ces particules, se précipitant, & venant à se mêler avec les plus grossieres, se putrifient, s'échauffent, & corrompent toute la liqueur qui est dans le vaisseau. On remarque tous ces défauts dans le cidre que l'on fait suivant la méthode ordinaire. Sa force est cause que les bouchons sautent, ou que les bouteilles cassent, ou du moins que le cidre monte en mousse, lorsqu'on débouche les bouteilles, & que celui qui reste au fond a mauvais goût. Comme ces défauts sont sensibles à tout le monde, bien des gens ont cherché les moyens d'y remédier. Les uns ont tâché de le faire fermenter plusieurs fois pour le mieux clarifier: d'autres y ont mis du talc & autres choses semblables, pour le faire plutôt précipiter; mais voyant qu'il étoit foible, pâle & aigre, ils lui ont donné de la couleur & du goût, en y mettant de

la melasse, de la thériaque, ou du sucre brut. Quel plaisir peut-on trouver à boire de pareil cidre? & que n'a-t-on pas à craindre d'un semblable mêlange!

Après que votre cidre a ainsi resté à découvert pendant un tems raisonnable, jusqu'à ce qu'il soit passablement clarifié, ce qui arrive au bout de trois, quatre ou cinq semaines, il faut le mettre en bouteilles, si vous en avez une quantité suffisante, ou dans d'autres tonneaux, pour qu'il se clarifie mieux : car, après qu'il a déposé sa lie la plus grossiere, il se dépouille plus aisément des plus légeres; & d'ailleurs il n'est plus sujet à fermenter, lorsqu'il survient quelque changement de tems.

Pour connoître s'il est clarifié, il suffit quelquefois d'écarter l'écume qui nage dessus, avec une cuiller : mais, pour mieux s'en assurer, il faut en tirer la quantité d'un verre avec un chalumeau de verre, ouvert par les deux bouts, qu'on enfonce dans le cidre, aussi avant qu'on le juge à propos.

Si vous n'avez qu'une quantité médiocre de cidre, & que vous ayiez dessein de le conserver, le mieux est de le soutirer dans de grosses bouteilles de verre d'environ dix à douze pintes. Il faut les laisser débouchées, ou du moins ne les boucher que légérement, & les mettre dans la cave pendant un mois au plus, jusqu'à ce que votre cidre soit clarifié. Vous pouvez alors être assuré qu'il l'est, parceque les particules les plus légeres de la lie se sont précipitées au fond des vaisseaux.

Si vous n'avez pas assez de bouteilles, vous pouvez le mettre dans de grosses cruches de terre vernissée, que vous arrangerez dans votre cave, observant de les couvrir pour le garantir de la poussiere, de façon cependant qu'il ne manque point d'air. Mais comme il ne vous est pas aussi facile de l'examiner que lorsqu'il est dans des bouteilles de verre, vous pourrez faire usage du chalumeau dont j'ai parlé ci-dessus.

La

La raiſon pour laquelle le cidre ſe clarifie beaucoup mieux dans des bouteilles de verre ou dans des vaiſſeaux de pierre ou de terre, que dans des tonneaux; eſt que la froideur du vaiſſeau contribue à la précipitation des particules qui y étoient reſtées, & qui gâtent la liqueur.

Si vous avez une ſi grande quantité de cidre que ces vaiſſeaux ne puiſſent le contenir, il faut le tirer au clair dans d'autres futailles bien nettes & bien ſeches, qu'il ne faut boucher entiérement que lorſque le cidre eſt parfaitement clarifié. Suppoſé qu'il ne ſe clarifie point auſſi promptement que vous le deſirez, à cauſe de la chaleur des vaiſſeaux, il faut mettre des cailloux dedans, après les avoir bien nettoyés. On prétend, & la choſe eſt aſſez vraiſemblable, que la lie ſe précipite plutôt. Vous pouvez encore mettre un ſac de ſel ſous le vaiſſeau; il produira le même effet.

Après que votre cidre ſera entiérement clarifié, ce qui arrivera ſi vous le

laissez découvert autant de tems qu'il le faut (quoiqu'il y en ait qui se clarifient plus promptement que d'autres,) il faut le soutirer dans des bouteilles, avec un siphon de verre, & après les avoir bien bouchées, vous les mettez à la cave. Au bout de quelques semaines, votre cidre sera fait, & aura la même couleur que le vin des Canaries ou de Malaga. Si vous voulez hâter sa maturité, mettez la quantité de bouteilles dont vous croirez avoir besoin dans un endroit un peu plus chaud que votre cave, & il sera dans peu de tems au point que vous le desirez.

Il arrive quelquefois l'été suivant, qu'on apperçoit dans les bouteilles des nuages occasionnés par la fermentation qui s'excite par la chaleur dans la partie du cidre qui est faite avec du fruit doux; mais ils se précipitent en peu de tems, & alors vous pouvez le soutirer avec le siphon, sans craindre de lui nuire. Lorsque vous avez beaucoup de cidre, & qu'il vient à fermenter, il se gâte souvent

faute d'y avoir remédié à tems, ce qu'on auroit pu faire, si, au lieu de le mettre dans des tonneaux, on l'avoit mis dans des bouteilles de verre, parcequ'il est plus facile d'appercevoir les changemens qui arrivent à cette liqueur. Voilà ce que M. Worlidge dit du cidre.

M. Langford veut qu'aussi-tôt après avoir pressuré le cidre, on le filtre à travers une chausse, & qu'on le mette dans un tonneau, qu'on ne remplit pas tout-à-fait & qu'on ne bouche avec de la terre glaise qu'au bout de deux ou trois jours. Et alors même il veut qu'on mette un fausset dans le bondon, que l'on retire une fois par jour pour lui donner de l'air; après quoi on le bouche tout-à-fait, & on lui donne le tems nécessaire pour se clarifier. On peut ensuite le percer pour voir l'état où il est, ce qu'on doit faire ou plutôt, ou plus tard, suivant le fruit qu'on a employé à faire le cidre.

Voici la maniere dont M. Cook fait le cidre.

Laissez votre fruit sur l'arbre jusqu'à sa parfaite maturité, ce que vous connoîtrez à la noirceur des pepins, au bruit qu'ils font dans les pommes, ou à sa chûte par un tems calme; car, si le fruit étoit vert, votre cidre seroit aigre. Récoltez vos pommes par un tems sec; mettez au rebut toutes celles qui sont meurtries; elles gâteroient infailliblement votre cidre, & lui donneroient un mauvais goût.

Si vous ne cueillez point votre fruit à la main, ce qui est fort ennuyeux, mettez sous l'arbre une couche de paille, couverte d'une nape, & lochez l'arbre à différentes reprises, pour ne point faire tomber une trop grande quantité de pommes à la fois: portez-les dans l'endroit où vous voulez les faire ressuyer: amoncelez-les sur des planches, & jamais sur la terre, à moins que vous n'ayiez mis dessus une couche de paille. Après les avoir laissé ressuyer environ dix, douze ou quatorze jours, il faut les piler, & séparer votre fruit, si vous en

avez assez d'une espece pour remplir un tonneau ; sinon, vous mettrez ensemble les pommes qui ont acquis, à-peu-près, leur dégré de maturité, pour que votre cidre fermente plus uniformement. Il faut laisser ressuyer le fruit d'hiver pendant trois semaines ou un mois avant que de le piler, & plus long-tems même, s'il est vert.

Après avoir pilé votre fruit, laissez-le reposer pendant vingt-quatre heures avant que de le pressurer, le cidre en sera plus ambré, & fermentera moins. Si le fruit est trop mûr, ajoutez sur chaque vingt boisseaux de fruits, trente pintes d'eau pure, après l'avoir pilé ; observant d'en mettre davantage, si sa maturité est excessive : le cidre sera à la vérité plus foible, mais il en sera plus agréable. Lorsque le fruit est plus mûr qu'il ne faut, une partie de sa chair passe à travers le filtre, & en si grande quantité, qu'on a peine, avant que la liqueur ait fermenté, d'en séparer la lie ; ses parties

ſpiritueuſes s'évaporent, le cidre s'aigrit, perd toute ſa force, & ſe tourne preſque tout en lie. Le cidre que l'on fait avec de pareil fruit, a beſoin de repoſer pendant vingt-quatre heures dans une grande cuve, afin que le marc puiſſe ſe dépoſer avant qu'on le mette dans les futailles; après quoi il faut le tirer au clair, & laiſſer le plus de lie qu'on peut; elle ſervira à faire de la piquette. Suppoſé que votre cidre ſoit ſale, & que vous craigniez qu'il ne continue de fermenter, il faut le ſurvuider dans un autre vaiſſeau par le moyen d'une tape pratiquée à deux ou trois pouces du fond, & le laiſſer repoſer juſqu'à ce qu'il ſoit prêt à fermenter : car s'il travailloit dans vos tonneaux, vous n'en tireriez que très peu de marc. Ayez ſoin de le couvrir pendant tout le tems qu'il eſt dans la cuve; plus vous l'entonnerez clair, moins il fermentera, & plus il ſera agréable à boire. Si le cidre ſe gele, comme cela arrive ſouvent en hiver, & qu'il ne fer-

mente point dans les tonneaux, mettez-y une chopine de jus de lierre terreſtre, & la moitié de cette quantité de talc pour le rafiner ; il s'éclaircira au plus tard le printems ſuivant.

Après avoir obſervé ce que je viens de dire, il ne vous reſte plus qu'à l'entonner. Bouchez vos tonneaux après qu'il aura ceſſé de bouillir, & laiſſez le dans cet état juſqu'à ce que vous puiſſiez le mettre en bouteille ; ce qu'il faut faire lorſqu'il eſt bien éclairci, autrement il feroit caſſer les bouteilles. Si vous voulez lui donner du montant, mettez un petit morceau de ſucre dans chaque bouteille.

Voici une autre méthode que vous pourrez ſuivre. Votre cidre étant preſſuré, coulez-le, & mettez-le dans une cuve que vous couvrirez de planches, de ſacs, ou de couvertures, pour qu'une partie de ſon eſprit ait le moyen de s'évaporer. Si vous le mettiez trop tôt dans des tonneaux, les eſprits rentreroient dans

la liqueur, & y causeroient une fermentation avant qu'elle eût déposé les particules les plus grossieres de la lie. La principale attention qu'il faut avoir lorsqu'on fait du cidre, est de faire évaporer autant d'esprit qu'il en faut pour l'empêcher de fermenter, avant qu'il ait déposé la partie la plus grossiere du marc, & d'y en laisser assez pour qu'il puisse fermenter, lorsque vous le jugerez à propos. Car le trop de fermentation lui fait perdre sa douceur, & le rend dur & foible; & lorsqu'il ne fermente point, il s'aigrit & perd ses forces. C'est pourquoi il faut le laisser vingt-quatre heures dans la cuve plus ou moins, selon que vous voyez qu'il a plus ou moins de disposition à fermenter. Lorsque vous le soutirez, il faut laisser dans le tonneau le plus de marc que vous pouvez, de peur qu'il ne fermente au premier changement de tems. Après l'avoir laissé dans la cuve autant de tems qu'il faut, mettez-le dans des tonneaux, mais ne les rem-

pliſſez point tout-à-fait ; ſi vous voyez qu'il fermente, ſoutirez-le de nouveau, à pluſieurs repriſes, juſqu'à ce qu'il ceſſe de fermenter ; car le cidre eſt celle de toutes les liqueurs qui fermente le plus, lors ſur-tout qu'on n'a pas la précaution de le ſéparer à tems de ſa lie la plus groſſiere ; ce qui fait que le tems venant à changer lorſqu'il travaille, il eſt extrêmement difficile de le ménager comme il faut.

Lorſque le cidre aura ceſſé de bouillir, il faut boucher les tonneaux, n'y laiſſer qu'un peu d'air, & les viſiter ſouvent de peur qu'ils ne crevent.

Vous obſerverez que la bonté du cidre dépend principalement de la qualité du fruit qu'on emploie ; car il eſt certain que dans pluſieurs endroits, & même dans le même pays il y a du cidre qui vaut mieux que d'autre, quoiqu'on le faſſe de la même façon, & avec le même fruit. Si l'on s'attachoit à étudier la qualité du terrein & celle des produc-

tions qui lui ſont propres, comme je l'ai enſeigné ci-devant, je ſuis perſuadé que ceux qui ont des plants, en tireroient plus de profit, & feroient de meilleur cidre.

M. Worlidge prétend que les terres ſaumâtres qui ſont près de la mer, ſont excellentes pour le fruit, & qu'il n'y en a pas de meilleures pour celui d'hiver que celles qui ſont fortes & tenaces.

Si votre fruit n'eſt pas mûr, ou que votre cidre ſoit foible, & que vous vouliez lui donner de la force, ſur tout dans un pays froid, vous pourrez vous ſervir des recettes ſuivantes.

Prenez des pommes de reinette, des pommes-poires, &c. mettez par cinq pintes de cidre deux livres de raiſin bien pilé, couvrez la cuve, laiſſez-le repoſer deux ou trois jours. Tirez la liqueur par la tape; exprimez les raiſins, & mettez ces deux liqueurs enſemble dans un tonneau pour les faire fermenter, & au bout de quinze jours ſoutirez-les. Ne rempliſſez point tout-à-fait le tonneau, & laiſ-

ſez-y quelque vuide ; bouchez le enſuite, & ne laiſſez que le foſſet ouvert, ou légérement fermé : vous acheverez de remplir le vaiſſeau après que le cidre aura ceſſé de fermenter. Lorſqu'il ſera éclairci, vous le mettrez dans des bouteilles. Ou bien cueillez vos pommes lorſqu'elles ne ſont ni trop mûres, ni trop vertes. Quand on en a beaucoup, on peut les locher légérement, ramaſſer celles qui tombent d'elles-mêmes, & les piler le même jour. Ne rempliſſez votre cuve qu'au trois quarts, & laiſſez votre cidre repoſer juſqu'à ce qu'il ſoit clair, ce qui arrive ordinairement au bout de huit ou dix jours ; tirez-le enſuite à clair, & mettez-le dans un tonneau auquel vous donnerez de l'air trois fois par jour, de peur qu'il ne jette les fonds dehors.

Enſuite, par chaque cinq pintes de cidre, prenez une livre de raiſins ſecs, faites les tremper dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux ; retirez-les, & mettez-les tremper trois ou quatre jours dans votre cidre. Tamponnez bien vos

tonneaux, mais ne mettez votre cidre en bouteille qu'au mois de Mars, à moins qu'il ne soit fait avec du fruit bon pour cuire, parcequ'il se garde moins.

Voici comment M. Jonas Moor fait le cidre Royal. Sa méthode se réduit à le rendre plus spiritueux; il perd par-là sa crudité, il devient plus stomacal, & aussi fort que du vin; mais il faut savoir que pour faire un muid de ce cidre, il en faut deux de cidre ordinaire. Pour le faire, mettez un muid de cidre dans un alambic, & tirez-en tout l'esprit; distillez-le une seconde fois, & remplissez-en un autre muid. Remuez-le bien, & ayez soin de le bien boucher, excepté cinq ou six heures, dans l'espace de dix ou vingt jours. Au bout de trois mois, ce cidre sera aussi fort que le meilleur vin de France.

Si vous voulez qu'il approche davantage du vin de Canarie, il ne faut qu'y ajoûter plus d'esprit, & autant de sucre ou de syrop que vous le jugerez à propos.

Si vous mettez une chopine d'eſprit ſur cinq pintes de cidre, il ſera auſſi fort que le vin de France ; & ſi vous y en mettez une chopine & demie, il aura la même force que le vin d'Eſpagne. On peut de même rendre le poiré, le jus de ceriſes, de mures, de groſeilles & de framboiſes auſſi fort que du vin, en y ajoutant leur eſprit, ou tel autre qu'on jugera à propos.

L'eau-de-vie, l'eſprit de vin & de grain eſt très bon pour cet effet ; mais il eſt moins ſain & moins naturel que celui qu'on tire de la même eſpece de fruit. Celui de la biere & de l'aile eſt le plus mauvais de tous, à moins qu'on ne les mêle avec le cidre avant que de les diſtiller : mais il fait très bien avec les liqueurs de la même eſpece ; il leur donne infiniment plus de force : auſſi en met-on dans l'aile de Derby, de Nottingham & dans la biere forte.

Vous remarquerez que le cidre le plus vieux & le plus aigre eſt celui qui donne

le plus d'esprit, & que plus on garde cet esprit, moins il sent l'empyreume; ce qui est le plus grand inconvénient auquel cette espece de cidre soit sujette. Je vous conseille donc, si vous voulez faire de bon cidre, de n'employer que celui qui s'éleve le premier, & de ne distiller que ce qui reste : vous pourrez en corriger le goût, en le gardant le plus long-tems que vous pourrez. Cinq pintes de bon cidre donnent une chopine d'esprit.

A l'égard du tems où vous devez mettre votre esprit dans le cidre, vous observerez que plus votre cidre est vieux, & plus il lui faut de tems pour s'incorporer avec lui; plutôt vous l'y mettez, & plutôt il est bon pour boire; mais observez de ne le mettre qu'après que le cidre a cessé de fermenter.

La meilleure façon de préparer le sucre que vous mettez dans le cidre, est de le réduire en une espece de syrop, en le faisant fondre dans l'eau. Cent livres pesant de sucre vous donneront quatre-

vingt pintes de syrop. Avant que de le mettre dans la chaudiere, prenez le blanc de trente à quarante œufs, si vous en prenez davantage, ce n'en sera que mieux, & battez-les dans quarante à cinquante pintes d'eau. Mettez vingt pintes de cette eau ainsi préparée dans la chaudiere où vous avez fait fondre votre sucre; placez-la sur un petit feu, & remuez-le jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait fondu. A mesure qu'il bouillira, ajoutez y de cette eau, pour l'empêcher de monter; & continuez de même, pinte par pinte, jusqu'à ce que vous l'ayiez toute employée. L'usage de ces blancs d'œufs est de clarifier le sucre. Lorsque votre sucre cessera de jetter de l'écume, & qu'il sera clarifié, mettez dans la chaudiere la quantité d'eau dont vous avez besoin : faites bouillir le tout jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'un syrop, & lorsqu'il sera refroidi, mettez-le dans votre cidre. Pour lui donner meilleur goût, suspendez dans l'eau, pendant qu'elle bout, un

nouet de graine de coriandre pilée.

Vous pouvez mettre dix ou quinze pintes de ce ſyrop ſur un muid de cidre, ſelon que vous l'aimez plus ou moins doux, ou ſelon qu'il eſt plus ou moins dur : mais ſi vous ne l'y mettez point que vous ne l'ayiez ſoutiré pour la derniere fois, & qu'il n'ait ceſſé de fermenter; avant que de mettre ce ſyrop dans vos tonneaux, faites un mêlange de parties égales d'eſprit, que vous verſez dans vos tonneaux, après quoi vous agitez votre liqueur pendant un quart d'heure avec un bâton que vous avez introduit par le bondon : bouchez le enſuite, & n'y touchez plus qu'au bout de trois ou quatre mois; vous aurez du cidre tel que vous le ſouhaitez. Si vous voulez qu'il approche du vin de Canarie, ajoutez-y une plus grande quantité d'eſprit & de ſyrop; mettez-en moins, & même point du tout, ſi vous voulez qu'il tienne du vin de France.

Si votre ſyrop eſt fait avec du ſucre blanc,

blanc, le cidre sera pâle, & il sera haut en couleur, si vous le faites avec du sucre brun. Le dernier me paroît aussi bon; & d'ailleurs, quand il seroit plus grossier, il se rafine par la préparation dont je viens de parler. Ce syrop ne revient qu'à cinq sols la pinte.

En suivant les méthodes dont je viens de parler, on peut varier son cidre comme on veut, en employant ce qu'on trouve de meilleur & de plus sain, & à meilleur marché, au lieu qu'on auroit de la peine à en trouver de pareil au cabaret, quand même on le paieroit trois fois davantage. D'ailleurs, ces liqueurs sont moins sujettes à être sophistiquées que les autres, parcequ'il n'y en a point qui coute moins, & qui soit plus agréable à boire.

Si l'on met tremper le marc des pommes dans de l'eau pendant deux ou trois jours, & qu'après en avoir pressuré la liqueur, on la laisse fermenter dans un tonneau; on en tirera un esprit qui,

étant mêlé avec le cidre des mêmes pommes, le rendra aussi fort que du vin de France, ce qui est un grand avantage. La lie du cidre sert au même usage.

Lorsqu'on met de ces esprits dans du cidre en bouteille, il prend un goût désagréable. J'ai long-tems travaillé à rendre cette boisson aussi agréable au goût & à l'œil qu'elle étoit forte & piquante; & je n'y ai réussi qu'en mettant le cidre & l'esprit dans les futailles. Le premier qui me réussit, étoit enfermé dans un vaisseau qui contenoit trente pintes; j'y mis trois pintes de syrop & trois pintes d'esprit de cidre; & au bout de deux ou trois mois, je le trouvai aussi fort & aussi agréable que le vin de Canarie.

On peut, en ajoutant de l'absynthe au cidre Royal, comme on le pratique à l'égard du vin, le rendre aussi bon & aussi stomacal que le vin d'absynthe même. C'est ainsi que vous pouvez avoir de votre crû du cidre Royal, du vin de framboises, de groseilles & de cerises, depuis

le plus petit vin jusqu'au meilleur vin de Canarie, lequel sera propre à toutes les saisons, au tempérament & au goût de toutes sortes de personnes, depuis l'âge d'un an jusqu'à la vieillesse la plus avancée.

Le cidre Royal, ou le nouveau vin dont je viens d'enseigner la préparation, peut se garder deux ou trois ans, pourvu qu'on entretienne le tonneau toujours plein : il n'en est que meilleur. Vous observerez qu'au bout de deux mois, la liqueur diminue d'une pinte, plus ou moins, cependant selon la grandeur ou la petitesse du vaisseau : remplissez-le toujours de la même liqueur, & même d'une autre plus forte : par ce moyen, il se garde ou s'améliore de plus en plus, sans qu'on soit obligé d'y mettre, ainsi que quelques-uns le pratiquent, du surmoût ou autres drogues mal saines.

S'il arrivoit, pour avoir gardé trop long-tems votre cidre Royal, qu'il devînt désagréable au goût, & hors d'état

d'être mis en bouteille, mêlez-en un muid avec un muid de nouveau qui ne soit pas encore clarifié ; remplissez deux autres muids ; après les avoir bien parfumés ; & ajoutez-y une quantité d'esprit & de syrop proportionnée à celle de votre nouveau cidre. Si vous faites cette opération dans le mois d'Octobre ou de Novembre, soyez sûr que vous aurez avant Noël le meilleur cidre Royal que vous puissiez boire outre que votre nouveau cidre sera meilleur qu'il n'a coutume de l'être dans cette saison.

Quant aux objections qu'on a faites contre cette espece de cidre, & aux autres particularités qui le concernent, on peut voir le petit Traité que M. Jonas Moor a publié là-dessus.

Quelques personnes conseillent de faire bouillir le cidre : ils prétendent qu'il en a plus de force. Cette méthode vaut mieux pour certains fruits que pour d'autres. Le meilleur cidre pour cuire, est celui qui est fait avec des reinettes,

des pommes d'Harvey, la Douce-amere, dont le jus se bonifie par la cuisson, surtout lorsqu'on le garde deux ans. Il faut le faire bouillir aussi-tôt après l'avoir pressuré; car, lorsqu'on le laisse fermenter, les esprits s'évaporent en bouillant, & il perd sa force. Coulez le jus au sortir du pressoir; écumez le continuellement pendant qu'il bout : & ayez attention à sa couleur, pour ne pas le laisser bouillir plus long-tems qu'il ne faut pour lui donner la couleur de la petite biere. Entonnez-le lorsqu'il sera refroidi, & bouchez bien le tonneau, mais tenez-en le fosset ouvert jusqu'à ce que votre cidre cesse de bouillir : mettez-le ensuite en bouteille. Comme le cidre est sujet à prendre le goût des vaisseaux dans lesquels on le fait bouillir, il ne faut vous servir que de vaisseaux d'étain ou de terre vernissée, dont l'ouverture soit large pour faciliter l'évaporation des parties aqueuses qui lui sont surabondantes.

Des mêlanges que l'on peut faire avec le cidre.

Quoiqu'on boive ordinairement le cidre tout pur, on peut cependant lui communiquer la vertu de tel aromate, ou de telle autre drogue médicinale qu'on veut, par exemple, du gingembre, du genievre, &c. dont on met cinq ou six baies dans chaque bouteille, & à proportion dans un tonneau; le cidre en est plus sain, mais il est moins agréable au goût.

Le gingembre lui donne plus de piquant, & le rend moins agréable au goût. Le romarin sec, l'absynthe, le suc de groseilles, &c. sont aussi fort bons; il ne faut que quelques goutes de ce dernier pour le teindre, & lui donner du piquant. Le jus de mûres, de fruits, de ronces, & sur-tout la graine de sureau pilée avec les pommes, le clou de gérofle séché & macéré, lui donnent de la couleur & de l'odeur, & lui communiquent une vertu

cordiale. On peut, par ce moyen, extraire la vertu de plusieurs autres substances. Quelques-uns pilent du raisin de Malaga avec du lait, le passent par la chausse d'Hippocrate, & en mettent une petite quantité avec une ou deux cuillerées de syrop de clou de gérofle sur chaque bouteille.

Lorsque le cidre a perdu sa force, il suffit d'y mettre du miel, du sucre ou du syrop pour la lui redonner, en proportionnant la dose à la quantité de cidre que vous avez.

Le mélange du fruit contribue beaucoup à la bonté du cidre; & l'on prétend que les pommes les plus médiocres, lorsqu'elles sont mêlées, donnent un aussi bon cidre que les meilleures qu'on emploie seules, pourvu qu'elles soient d'une égale maturité. M. Worlidge prétend que le meilleur mélange qu'on puisse faire, est celui du rouget & de la reinette dorée. On obtient souvent, de ces mêlanges bien entendus, un cidre excellent.

Si vous mêlez de l'eau avec votre cidre, faites le lorsque vous le pilez, elle s'incorpore mieux avec lui que lorsqu'on la met après. Il y a des cidres qui supportent l'eau & d'autres qui ne peuvent la supporter. Ne vous hâtez donc pas d'y en mettre avant que de connoître la qualité de votre fruit.

Piquette, ou petit Cidre.

La meilleure eau que l'on puisse employer pour la faire, est celle qu'on a fait bouillir, & qu'on a laissé refroidir, parcequ'elle est plus épurée. On fait la piquette de cidre pour l'usage des domestiques : elle est plus agréable que la petite biere, & elle supplée à son défaut. On prend le marc du cidre après qu'il a été pressuré, & on le met dans un vaisseau avec telle quantité d'eau qu'on veut, par exemple, environ la valeur de la moitié du cidre qu'on a pressuré, ou plus, selon qu'on la veut plus ou moins forte. On l'entonne ensuite, & elle est potable au

bout

bout de quelques jours, parcequ'elle ſe clarifie d'elle-même. Vous pouvez le fortifier avec la lie de votre meilleur cidre, qu'il faut verſer ſur le marc avant que de le preſſurer ; ou avec le cidre qui n'a pu entrer dans vos tonneaux, ou en pilant enſemble quelques pommes de rebut.

Pour la conſerver long-tems, il faut, après l'avoir preſſurée, la faire bouillir avec autant de houblon qu'on en met ordinairement dans la petite biere ; mais alors il n'eſt pas beſoin de faire bouillir l'eau auparavant. Il y a des gens qui, au lieu de houblon, y mettent du gingembre, du poivre de la Jamaïque, & des feuilles de laurier.

Obſervations touchant le cidre.

Il ne faut point piler les pommes dans des auges de pierre, parceque les pepins & les tiges ſe briſant, cela donne un mauvais goût au cidre.

Ne pilez pas trop les pommes, afin que la pulpe ne paſſe point avec la liqueur ;

& pour mieux faire, filtrez-la avant que de la mettre dans la cuve.

Delà vient aussi que le cidre fait avec des pommes bien mûres, & qui ont beaucoup de chair, telles que les reinettes, &c. dont le jus tient de la nature du syrop, conserve beaucoup plus de parties du fruit. Ces parties sont sujetes à se corrompre, & le cidre s'aigrit insensiblement. Au contraire, le rouget, &c. qui rend plus aisément son jus, donne un cidre moins sujet à fermenter & à s'aigrir.

Le vin, l'aile, la biere & les autres liqueurs, selon le plus ou le moins de disposition qu'ils ont à s'aigrir, se clarifient à mesure que la lie la plus grossiere se précipite; & comme la lie est sujette à se corrompre, ainsi que je l'ai dit ci-dessus, delà vient qu'ils s'aigrissent plus ou moins promptement, suivant la quantité qu'ils en contiennent. Par exemple, lorsqu'on veut faire aigrir de la biere, on ne la fait point fermenter, & on ne la laisse point reposer, au lieu qu'on prati-

que le contraire, lorſqu'on veut la garder pour la boire. Si vous voulez donc que votre cidre conſerve ſa force, dépouillez-le, comme je l'ai dit ci-deſſus, de ſa lie la plus groſſiere.

Lorſqu'on fait le cidre avec du fruit qui n'eſt pas mûr, il ne ſe clarifie jamais bien; & s'il arrive qu'il ſe clarifie, il ne tarde pas à s'aigrir.

En général, plus le cidre eſt long-tems à ſe clarifier, plus il a de force, & plus il ſe conſerve, ſur-tout lorſqu'on a gardé le fruit quelque tems.

Le cidre, de même que les autres liqueurs, ſe clarifient moins promptement dans les tems doux & pluvieux, que dans les tems ſecs & froids. C'eſt pourquoi il faut choiſir un tems froid pour le faire, afin d'empêcher qu'il ne fermente trop.

Si le cidre, ou telle autre liqueur ne ſe clarifie point comme vous le déſirez, prenez environ trois ou quatre onces de colle de poiſſon pour chaque muid; pilez-la dans un mortier de fer, après l'a-

voir coupée par petits morceaux, & mettez-la tremper une nuit dans du vin blanc, plutôt que dans une autre liqueur, parcequ'elle se dissout mieux; & faites-la chauffer le lendemain matin sur un petit feu, jusqu'à ce qu'elle soit entièrement dissoute: prenez ensuite une partie de votre cidre, par exemple, environ cinq pintes sur vingt: faites bouillir votre colle dedans, & versez-le dans votre tonneau; remuez-le bien, & après l'avoir bouché, laissez-le fermenter huit ou dix heures: la colle se dispersera pendant ce tems-là dans toute la masse de la liqueur, & précipitera la lie. Après que la liqueur se sera éclaircie, vous la soutirerez. Vous pouvez encore vous y prendre de la façon suivante: mettez tremper votre colle dans du vin blanc pendant vingt quatre heures; réduisez-la ensuite en morceaux, & ajoutez-y de nouveau vin: exprimez-la quatre fois par jour, & à mesure qu'elle s'épaissit, augmentez le vin. Lorsqu'elle sera réduite en gelée,

prenez-en environ une chopine ou une pinte ; ajoutez-y quinze ou vingt pintes du cidre que vous voulez clarifier, & mêlez-les bien ensemble ; versez ce mêlange dans votre vaisseau, & remuez bien le tout avec un bâton. Cette méthode est meilleure que l'autre ; car le cidre qu'on a fait bouillir est sujet à se gâter.

Lorsque la liqueur est ainsi clarifiée, vous pouvez la laisser long-tems dans le tonneau, ou la mettre en bouteilles au bout de quelques jours, parcequ'il n'y reste qu'autant de lie qu'il en faut pour la conserver.

Plus votre cidre est clair, & plutôt il faut le survuider, de peur qu'il ne se gâte, si le tems venoit à changer. Lorsque sa surface commence à blanchir, survuidez-le peu à peu dans un autre vaisseau, en n'ouvrant le bondon qu'autant qu'il est nécessaire pour le faire couler.

J'ai oui dire que les figues bonifioient le cidre.

Un de mes amis avoit un muid de

cidre qui commençoit à s'aigrir : il y mit de l'eau & le brassa, & son cidre devint excellent.

Rien ne gâte plus le cidre que de le mettre dans de mauvaises futailles ; car il prend aisément le goût des vaisseaux où on le met, sur-tout lorsqu'ils sont neufs. C'est pourquoi, si vous n'êtes pas à même d'avoir des pipes à vin, échaudez les vôtres avec de l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir de la pierre-ponce, avant que d'y mettre votre cidre.

Ne le mettez jamais dans des tonneaux où il y a eu de la biere forte ou de l'aile, mais sur-tout de la biere forte ; il contracteroit un très mauvais goût. Ne mettez point non plus de la biere dans un vaisseau où il y a eu du cidre ; le mieux est de vous servir de tonneaux où il y a eu de la petite biere.

Ou bien prenez de la chaux vive, & après l'avoir mise dans votre tonneau, délayez-la avec de l'eau. Bouchez & agitez votre tonneau en tous sens, jusqu'à ce

que la chaux ait cessé de fermenter; faites-le bien sécher ensuite, avant que d'y mettre votre cidre. Le plus sûr est de défoncer le tonneau, de le raboter par dedans, & de le rassembler après qu'il a resté quelque tems à l'air.

Rien ne conserve mieux le cidre & les autres liqueurs, que de parfumer les tonneaux avec du soufre. Pour cet effet on trempe un morceau de linge dans du soufre fondu, on l'accroche au bout d'un fil d'archal, & on le descend dans le tonneau, afin que la fumée s'y répande. Cette fumée ne lui donne aucun mauvais goût; au contraire, la liqueur en devient meilleure & plus saine. Voici encore un autre moyen de parfumer vos tonneaux. Prenez quatre onces de soufre, quatre onces d'alun brulé, & deux onces d'eau-de-vie. Faites fondre ces drogues ensemble dans un poëlon de terre, trempez dedans un morceau de canevas neuf, & saupoudrez-le avec de la poudre de muscade, de gérofle, de coriandre & d'anis;

allumez-le, & parfumez-en le vaisseau.

Mais la meilleure maniere de faire cette opération, est d'allumer le soufre dans un plat de terre, dont le couvercle a deux tuyaux. On en met un dans le bondon du tonneau, & l'on souffle par l'autre, pour que la fumée se répande dedans.

Après avoir bouché vos tonneaux, laissez-en le fausset un peu ouvert, de peur que le cidre ne les fasse casser. S'il travaille, il faut le visiter souvent pour prévenir tout accident.

Le cidre qui est fait avec du fruit charnu & bien mûr, qui a été long-tems gardé, s'évapore moins, & se garde plus long-tems.

Bien des gens veulent que l'on pose les tonneaux de cidre debout, parcequ'il se forme une croûte sur sa surface, qui contribue à le conserver, & qui se rompt, lorsqu'on pose les tonneaux en long, à mesure que la liqueur descend.

Si votre cidre ne fermente point assez, mettez-y un peu de chaux; elle le fera fermenter, non-seulement par sa chaleur, mais par le sel qu'elle contient. La poudre de cailloux calcinés, l'albâtre, le marbre blanc, l'alun de roche, produisent le même effet; mais il faut boire le cidre tout de suite, ou le mettre en bouteilles.

Les copeaux de sapin, de chêne, de bouleau sont excellens pour faire fermenter le cidre, & pour l'éclaircir : c'est ce qui fait qu'il fermente souvent trop lorsqu'on le met dans des futailles neuves.

Le gingembre hâte la maturité du cidre, le rend plus spiritueux, l'aide à fermenter, le conserve & le rend moins agréable.

Lorsque le cidre contracte un mauvais goût, il faut broyer de la moutarde avec un peu de cidre, & la mettre dedans; il le perdra.

Si le cidre s'affoiblit & s'évente, par-

cequ'on n'a pas eu ſoin de bien boucher le tonneau, pelez quelques pommes, & les mettez dans votre tonneau que vous boucherez bien enſuite. Mais il faut avoir attention de lui donner de l'air de tems en tems pour empêcher que le vaiſſeau ne creve, & le ſoutirer au bout de quelques jours, de peur que le marc ne le gâte. Pour prévenir cet accident, il faut exprimer vos pommes, & n'y mettre que le jus. Vous pouvez auſſi en mettre une ou deux cuillerées dans chaque bouteille. Le cidre qui eſt pouſſé, reprend quelquefois ſa force à l'approche du printems. Il n'en eſt pas de même de celui qui a perdu ſa force pour avoir été mis dans un tonneau où il y a eu de la biere ou de l'aile; il ne la recouvre jamais.

Rien n'eſt meilleur pour conſerver le cidre, ou pour lui faire perdre ſon acidité, que d'y mettre du bled en grain, la valeur environ de cinq pintes ſur chaque muid, ou bien du levain ou de la moutarde que l'on broie avec un peu de ci-

dre, ou plutôt avec du vin de Canarie. La décoction de raisins secs, de même que la lie du vin d'Espagne, l'emportent sur tout ce que je viens de dire.

Un autre moyen de bonifier le cidre, est de faire créver du froment dans l'eau; & après qu'il est refroidi, de le mettre dedans, & de le bien remuer; mais il n'en faut pas trop mettre. On peut aussi y mettre de la canelle, mais il faut avoir soin de bien boucher le vaisseau.

Mais il y a beaucoup de différence entre un cidre aigre & un cidre tourné: le premier conserve encore ses parties volatiles; & l'on peut aisément le bonifier, en y ajoutant de nouveaux esprits, ou quelque substance douce: mais le dernier a perdu tous ses esprits, & il n'y a plus moyen de le faire revenir.

Lorsque le cidre est épais, on peut le clarifier, en le faisant fermenter une seconde fois; mais un cidre aigre se bonifie rarement, si ce n'est par le moyen du froid; quand même il seroit un peu

piquant, le beau tems le corrige de ce défaut.

La moutarde broyée avec du vin d'Espagne, & mise dans du cidre qu'on a fait bouillir, le conserve, & le rend plus spiritueux.

Lorsque le cidre est âcre, il suffit de mettre deux ou trois œufs sur un muid pour le bonifier; on le clarifie quelquefois avec deux ou trois pommes pourries.

Si, après que le cidre a fermenté, on met du son de froment dans le tonneau; la crême ou la croûte s'épaissit, & il se conserve plus long-tems.

Le seul moyen de conserver le cidre, est de le faire cuire : il faut le mettre en bouteilles deux ou trois jours après qu'il est reposé, & avant qu'il ait entiérement fermenté, si on veut le boire sur le champ; ou bien on peut le mettre en bouteilles au mois de Mars suivant.

Vous pouvez tenir les bouteilles au frais pendant tout l'été dans l'eau, pourvu

que vous ayiez ſoin de piquer les bouchons, afin qu'elles ne ſe caſſent point, ou bien à la cave dans du ſable, ſi elles ſont bien bouchées. Plus le cidre eſt gardé, & plus il a du corps.

Après que votre cidre eſt reſté une ſemaine en bouteilles (s'il eſt nouveau, autrement il faut faire ce que je vais dire) dans le tems même que vous l'y mettez, vous pouvez mettre dans chacune un morceau de ſucre blanc de la groſſeur d'une muſcade, il en ſera plus pétillant; mais n'y en mettez point, ſi vous avez deſſein de le garder long-tems; cela ne ſerviroit qu'à le faire aigrir.

Pour nettoyer vos bouteilles, il faut les faire bouillir dans de l'eau, & les y mettre pendant qu'elle eſt froide, pour empêcher qu'elles ne ſe caſſent; lorſque vous les retirez, il faut les poſer, non point ſur le plancher, mais ſur de la paille.

Si vous mettez votre cidre en bouteilles, & qu'il ne ſoit pas encore bien

éclairci, laiſſez-les quelque tems débouchées, ou bien débouchez-les deux ou trois jours après pour donner de l'air au cidre; vous empêcherez par-là qu'elles ne ſe caſſent, ſi le tems devenoit trop chaud.

Le cidre médiocre eſt plus ſujet à caſſer les bouteilles que le bon, parcequ'il eſt plus violent, ſes eſprits plus furieux, & qu'il n'a pas aſſez de corps pour les retenir. Ayez ſoin, lorſque quelque bouteille caſſe, de déboucher les autres, & de leur donner de l'air, de peur que le même accident ne leur arrive.

Ayez ſoin de bien choiſir vos bouchons; car beaucoup de liqueurs ſe gâtent, parceque le liege ne vaut rien: auſſi pluſieurs perſonnes ne ſe ſervent que de bouchons de verre.

Pour que les bouchons ferment mieux, il faut les mettre tremper quelque tems dans de l'eau bouillante; cela empêche encore que le cidre ne s'évapore.

Pour que le cidre ſoit meilleur, il faut

avoir ſoin, lorſqu'il eſt bien clarifié, de coucher les bouteilles ſur le côté, afin que lorſqu'on les prend, on ne trouble point la lie, & qu'on n'y excite point une nouvelle fermentation.

Après le cidre, la liqueur la plus eſtimée eſt le *Poiré* qui ſe fait & ſe conſerve de même. En conſéquence, je ne m'étendrai pas ſur cette boiſſon. On obſervera ſeulement de ne pas trop laiſſer mûrir les poires, parcequ'étant extrêmement charnues, on auroit de la peine à en tirer le jus. Il y en a même quelques-unes qu'il eſt bon de mêler avec des pommes ſauvages, pour corriger leur douceur : le poiré qu'on en tire égale le cidre fait avec le rouget.



CHAPITRE VI.

De quelques autres especes de vins ou de boissons que l'on tire des fruits.

OUTRE le cidre & le poiré on compose encore plusieurs autres boissons avec les fruits que nous avons en Angleterre. Les cerises, par exemple, qui sont fort aisées à multiplier, qui chargent beaucoup, & donnent beaucoup de jus, mêlées avec les vins d'Espagne, donnent une boisson admirable, lors sur-tout qu'on y ajoute du sucre.

Le jus qu'on tire des cerises par expression, étant mêlé avec une quantité convenable de sucre & d'eau, ou même employé tout seul, donne un vin excellent & très propre à fortifier l'estomac & les nerfs.

La prune est aussi fort aisée à multiplier. Je suis persuadé qu'il y en a quelques especes, particuliérement celle de damas

damas, qui pourroient fournir une liqueur excellente, mais qu'on auroit de la peine à conserver, à moins qu'on ne les fît cuire avec du sucre bien épuré, ou qu'on n'y ajoutât du syrop. Le jus de prune, étant d'une substance fort épaisse, est aisé à délayer; & l'on peut en faire l'expérience dans les lieux où ce fruit est abondant.

Le raisin de Corinthe rouge de Hollande donne un jus très substancieux & très coloré, & une liqueur vineuse qu'il faut délayer avec une égale quantité d'eau, dans laquelle on fait bouillir du sucre rafiné, environ la valeur d'une livre par cinq pintes de vin, après l'avoir mêlé avec de l'eau. Lorsque l'eau & le sucre sont refroidis, on les mêle avec le jus des groseilles, & on les purifie avec de la colle de poisson que l'on fait dissoudre dans une partie de la même liqueur, ou dans du vin blanc, ainsi qu'on le pratique pour purifier le cidre: on en met environ une once sur quarante ou cinquante pintes; mais il faut se garder

de la faire bouillir dans des vaisseaux de cuivre, pour les raisons que j'ai dites ci-dessus. La liqueur écume, & se clarifie, & on la soutire dans un autre vaisseau où elle acheve de fermenter. Au bout de trois semaines ou d'un mois elle est si claire & si limpide, qu'on peut la mettre en bouteilles avec un morceau de sucre dans chacune; elle en devient plus douce, plus vive & plus piquante.

Lorsqu'on la met en bouteilles, & même quelque tems après, la liqueur a un petit goût aigrelet qu'elle tire du sucre & de la groseille; mais, au bout de six ou huit semaines elle se change en un vin clair, transparent, fort & délicat, qui se conserve très-long-tems dans un lieu frais; & plus on le garde, plus il acquiert une qualité vineuse.

Laissez vos groseilles sur l'arbre jusqu'à leur parfaite maturité, quand même elles seroient parfaitement rouges, pour que leur jus ait le tems de se cuire & de se mûrir. Vous ne serez point obligé d'y

mettre autant de ſucre que ſi vous les aviez recoltées plutôt, ainſi qu'on le pratique ordinairement. La liqueur en eſt plus ſpiritueuſe & plus vineuſe, & ſe conſerve plus long-tems que ſi le fruit eût été moins long-tems expoſé au ſoleil.

Le Groſeiller charge beaucoup, & donne un vin agréable, qui, quoiqu'un peu fade, eſt ſi chargé de lie, qu'il eſt ſujet à s'aigrir, à moins qu'on n'y ajoute une quantité convenable d'eau édulcorée avec du ſucre, mais cependant moindre que pour les autres liqueurs acides. Cette liqueur ne ſupporte point le feu; elle perd ſa couleur, & devient plus obſcure.

Il n'y a point d'arbriſſeau qui donne un fruit plus agréable que le Framboiſier, mais il ne dure pas plus de deux ans ſur pied : ſon fruit donne auſſi un jus très doux & très agréable, dont on ſe ſert pour donner du goût aux autres vins & aux autres liqueurs, en le faiſant cuire avec quelque peu d'eau & de ſucre. Lorſ-

que cette eau eſt refroidie, on la mêle avec le jus de framboiſe; & lorſque cette liqueur eſt purifiée, elle donne une des meilleures boiſſons du monde. On pratique la même choſe pour le vin d'abricot & autres fruits ſemblables.

Après vous avoir fait connoître la plupart des vins que l'on tire des fruits, vous pouvez, ſi vous le trouvez bon, communiquer au vin ou aux autres liqueurs limpides dont j'ai parlé ci-deſſus, le fumet ſpiritueux des autres fruits dont on ne peut tirer le jus ſi aiſément; par exemple, en mettant tremper des abricots, des fleurs de giroflée, &c. dans du vin. Vous pouvez de même éprouver l'effet que les pêches, les pavies, &c. produiſent ſur certaines eſpeces de boiſſons.



CHAPITRE VII.

De quelques autres boiſſons ou vins dont on fait uſage.

Outre les liqueurs qu'on tire du fruit, & dont j'ai parlé ci-deſſus, on en fait quantité d'autres avec les feuilles de certains arbres, les grains & autres choſes ſemblables.

De ce nombre eſt l'hydromel que l'on fait avec du miel, & dont on fait uſage dans les contrées ſeptentrionales de l'Europe. On trouve le miel en Italie, en Eſpagne, en France, & même dans le fond le plus reculé du Nord.

Nous liſons dans Pline, que les Peuples méridionaux uſoient anciennement d'une boiſſon faite avec du miel & du vin vert, qu'ils appelloient *Melitites :* ils mettoient cinq pintes de miel ſur vingt-cinq de leur vin. On peut en mettre auſſi dans du cidre, il n'en eſt que meil-

leur. On fait grand cas de cette boiſſon en Suede, en Ruſſie, juſques ſur les bords de la Mer Caſpienne. Pour la rendre meilleure, on y ajoute du jus de framboiſes, de mures, de ceriſes, &c. Les Peuples de ces Contrées mettent tremper des framboiſes dans de l'eau-de-vie pendant vingt-quatre heures, & la mêlent avec leur hydromel pour le bonifier.

Il y a différentes façons de le faire; mais voici celles qui me paroiſſent les meilleures: prenez ſoixante pintes d'eau, délayez dedans ſix blancs d'œufs & vingt livres de miel, & mêlez-le tout enſemble. Faites-le bouillir pendant une heure, & ajoutez-y de la canelle, du gingembre, du macis, des cloux de gérofle & un peu de romarin; lorſqu'il ſera refroidi, mettez-y une cuillerée de levure; entonnez-le, & rempliſſez le tonneau, à meſure qu'il diminue. Après que la liqueur aura ceſſé de fermenter, bouchez-la; & lorſqu'elle ſera éclaircie, mettez-la en bouteille.

Le meilleur hydromel est celui qui est fait avec du miel vierge : celui de l'année est préférable à tout autre. On prend de l'eau de fontaine ou de riviere, & on délaie dedans autant de miel qu'il en faut, pour qu'un œuf nage dedans, sans tomber au fond. On fait bouillir la liqueur pendant une heure dans un vaisseau de cuivre, jusqu'à ce que l'œuf surnage, après quoi on la laisse refroidir : on la met le lendemain matin dans un tonneau, & l'on ajoute sur environ quatre-vingt pintes d'hydromel une once de gingembre, demi-once de canelle, de cloux de gérofle & de macis, de chacun une once : on les pile grossiérement ; car si on les piloit très fin, ils surnageroient sur l'hydromel, & le rendroient trouble ; & si on les y mettoit pendant qu'il est sur le feu, les épiceries perdroient leur force. Vous pouvez aussi, pour le faire fermenter, y ajouter une cuillerée de levure ; mais ne le laissez pas trop soudainement refroidir, vous l'empêcheriez de

fermenter. Après qu'il aura cessé de travailler, bouchez-le, & mettez-le en bouteilles au bout d'un mois. Plus l'hydromel est gardé, & mieux il vaut.

On fait, comme je l'ai dit, bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf surnage la liqueur; & l'on juge par-là de sa force : vous pouvez lui donner plus ou moins de consistance, en y ajoutant plus de miel ou plus d'eau; plus on le fait bouillir, plus il est agréable, & mieux il se garde.

On prétend que le Sycomore & le Noyer donnent une liqueur excellente; mais nous ne faisons usage que de celle du bouleau. Cet arbre donne une si grande quantité de liqueur, que dans les endroits où il y en a beaucoup, on peut en amasser plusieurs pintes par jour, en coupant l'extrêmité des branches, & les introduisant dans des bouteilles dont on peut mettre tel nombre que l'on veut. Faites cette opération depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Mars, pendant que la seve

seve monte, & avant que les feuilles aient poussé, l'eau essuyant une plus longue digestion dans les branches, s'épaissit, & devient plus haute en couleur, au lieu qu'elle étoit auparavant claire & limpide. On observera que la seve ne coule point dans les tems froids, pendant que les vents de Sud ou d'Ouest soufflent, & que le soleil est dans toute sa force.

La liqueur qui découle des branches est la meilleure, parcequ'elle s'est mieux digérée, & qu'elle a plus de saveur, que si on la tiroit directement du tronc.

Lorsque vous tirez la seve d'un arbre, & que vous voulez en avoir une certaine quantité, il faut mettre ce que vous en amassez dans des bouteilles ou dans d'autres vaisseaux convenables, & l'exposer au soleil, jusqu'à ce que le tout soit prêt: on met dedans une tranche mince de pain de seigle rôtie pour la faire fermenter; & après qu'elle a cessé de travailler, on retire le pain, & on la met en bouteille.

La ſeve du bouleau s'écoule des petits jets des racines, & en plus grande quantité des branches qui penchent en bas, que de celles qui ſont droites : une branche entiérement coupée en donne plus que celle qui ne l'eſt qu'à moitié.

On peut en peu de tems en amaſſer pluſieurs muids; & dans les pays où le bouleau eſt abondant, elle ne revient aux pauvres gens qu'à deux ou trois ſols les cinq pintes. On met ſur chaque pinte de ſeve trois onces de ſucre rafiné; on la fait cuire environ un quart d'heure ou demi-heure; on la laiſſe refroidir, & on y ajoute un peu de levure pour la faire fermenter, & la purger des particules groſſieres que le ſucre & la liqueur contiennent. On la met dans un barril, & on y ajoute une petite quantité de canelle & de macis en poudre, ſavoir, environ demi-once de chacun ſur trente pintes; on la bouche, & au bout d'un mois on la met en bouteille. Ses eſprits ſont ſi volatils, qu'ils caſſent les bou-

teilles, à moins qu'on ne les tienne dans un lieu frais : sans cette précaution, on ne sauroit la conserver long-tems.

On peut substituer à chaque livre de sucre, une pinte de miel qu'on fait cuire comme le sucre. On met aussi des aromates dans la liqueur, & on la fait fermenter : on a par ce moyen une boisson agréable & fort salutaire.

L'aile, que l'on brasse avec la seve du bouleau, passe pour très saine.

Le *Mum* ou biere de Brunswich étant une boisson fort saine, & dont on fait un fréquent usage en Angleterre, il seroit à souhaiter qu'on se donnât la peine de le faire, au lieu de le tirer de l'Etranger. Voici comme on le fait à Brunswick.

Prenez environ trois cens pintes d'eau qu'on fait bouillir jusqu'à la diminution d'un tiers ; brassez-la à l'ordinaire avec sept boisseaux de dreche de froment, un tiers de farine d'avoine, un boisseau de feves pilées ; mettez-la dans

des tonneaux; ne les remplissez point entiérement d'abord. Lorsqu'elle commencera à fermenter, ajoutez-y trois livres d'écorce intérieure de sapin; de sommités de sapin, & de bouleau une livre; de chardon beni, trois poignées; de fleurs de rossolis, une poignée ou deux; de pimprenelle, de bétoine, de marjolaine, de pouliot royal, de thym sauvage, de chacun une poignée & demie; de fleurs de sureau, une poignée au plus; graine de cardamome pilée, trois onces; bajes d'épine-vinette pilées, une once. Mettez les herbes & les semences dans le vaisseau, après que la liqueur a un peu fermenté: & après les avoir mises, laissez-la fermenter le moins que vous pourrez: remplissez-le; mettez sur chaque muid dix œufs frais; bouchez-le; attendez ensuite deux ans pour boire votre liqueur.

Nos Brasseurs Anglois substituent à l'écorce intérieure de sapin la graine de paradis ou de cardamome; le gingem-

bre, le ſaſſafras, l'écorce de noyer, la garance, le ſantal rouge & l'*enula campana* : d'autres font le *Mum* avec de la biere forte ; & lorſqu'on l'emploie comme un remede, on y ajoute du creſſon de fontaine, de la petite oſeille, & du perſil ſauvage, avec ſix poignées de raiforts rapées ſur chaque muid, ſelon le goût & la fantaiſie de chacun.





LE CALENDRIER DU LABOUREUR,

Qui contient les ouvrages qu'il a à faire pendant chaque mois de l'année.

JANVIER.

SI ce mois est froid, il faut en profiter pour détruire les insectes & les mauvaises herbes, & pour laisser mûrir la terre. C'est dans ce tems qu'on doit labourer les couches, laisser reposer les terres où l'on a dessein de semer des pois, arroser les prairies & les pâturages, saigner les terres labourables où vous voulez semer des pois, des feves, de l'avoine ou de l'orge,

amasser en monceaux le fumier que vous voulez répandre sur les champs pendant les gelées, faire les haies, les fossés, détruire les fourmillieres, remplir les trous qu'il y a dans les prairies & les pâturages, amasser les pierres, &c.

Sevrez vos veaux, vos cochons de lait, &c. ayez un soin tout particulier des brebis & des agneaux, enfermez les veaux, châtrez le jeune bétail, nourrissez vos pigeons, & réparez votre colombier.

Plantez les futaies, les taillis & les arbres dont vous voulez faire des haies; taillez ceux-ci aussi bien que vos taillis, & même les gros arbres.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Taillez la vigne, & les arbres fruitiers qui sont avancés: si le tems est doux & serein, béchez vos jardins, entourez-les d'un fossé, & faites la même chose pour le terrein où vous devez semer des pois, des feves, &c. A l'approche du printems

bêchez vos bordures, préparez vos engrais, & n'y laissez croître aucune mauvaise herbe; découvrez les racines des arbres, s'il en est besoin; & mettez-y du fumier, sans cependant l'approcher trop près. Vous pouvez encore, si le tems est doux, planter des pois & des feves: il faut tailler les rosiers, & les enfermer. Ramassez des rejettons de cerisiers & de pruniers pour les greffer à la fin de ce mois, avant que les bourgeons poussent; enterrez-les pendant quelque tems, pour qu'ils s'enracinent mieux, & greffez-les au commencement du mois suivant: émoussez les arbres qui en ont besoin; & choisissez pour cet effet un tems humide.

Faites vos couches, & semez-y vos salades, telles que le cerfeuil, les laitues, les raiforts, &c. Semez vos choux-fleurs de bonne-heure; mettez vos plants & vos fleurs à couvert des injures du tems, avec de la paille ou du fumier; buttez les racines des plantes que la gelée a découvertes.

Dressez des pieges pour détruire les insectes dans les endroits où vous semez, ou qui peuvent nuire aux plantes ou aux semences qui sont en terre. Amusez-vous à la chasse des oiseaux : détruisez les moineaux qui se sont retirés dans les granges, de même que les rouges-queues, qui sont aux environs ; & profitez du tems qu'il pleut ou qu'il gele, pour nettoyer, réparer & aiguiser les ustensiles du jardinage. Sarclez vos houblonieres ; parfumez vos ruches, & transportez-les où vous jugerez à propos.

Fruits en primeur, & qui durent encore.

La pomme de Kent, les reinettes dorées & de France, la reinette de Kirton, la reinette de Hollande, la pomme de Jean, le Souci, la pomme d'Harvey, la pomme d'eau, la Doucette dorée, la Reinette, le *Péarmain* d'amour, le *Péarmain* d'hiver, &c.

Dans le jardin fleuriste.

Si le tems est froid, il faut avoir grand soin de vos fleurs, sur-tout de celles qui le craignent, ou qui sont en danger d'être déterrées ou gelées. Buttez vos fleurs avec de nouveau terreau. Plantez des racines d'anémones & de renoncules, & ne les couvrez point, à l'exception de celles que vous avez mises en terre en Octobre ou Novembre, pour en avoir de bonne-heure, & qu'il faut mettre à couvert de la gelée ou de la pluie. Couvrez vers la fin du mois avec du terreau les racines des oreilles d'ours que la gelée a découvertes.

Si le froid est violent, il faut avoir un très grand soin des plantes les plus tendres, & allumer du feu dans la serre pour leur procurer une chaleur modérée, car tout excès leur est nuisible; fermez les portes & les fenêtres, & couvrez-les de paillassons, pour empêcher que l'air n'entre par les fentes, sur-tout, si ce sont des orangers.

Fleurs qui durent encore.

La Tulipe précoce, l'Aconit d'hiver, quelques especes d'Anémones, l'Ellébore noir, le Cyclamen d'hiver, la Jacinthe Orientale, la Jacinthe d'hiver, le Narcisse du Levant, le Laurier-thym, le Mezereon ou Bois gentil, la Primevere, &c.

Vous observerez que ces fleurs sont plus ou moins précoces, suivant la nature & l'exposition du terrein où elles croissent.

FÉVRIER.

C'EST dans ce mois principalement que l'on seme les légumes de Carême: il est ordinairement sujet à la pluie ou à la neige; mais ni l'une, ni l'autre ne sont point hors de saison.

Semez toutes sortes de pois gris, des vesces, des feves, & de l'avoine noire. Si le tems est sec, charriez votre fumier,

& répandez-le avant que de labourer, même dans vos pâturages ; c'est le tems de le faire.

C'est le tems le plus propre pour planter des arbres & des haies vives, & pour les lier ; comme aussi pour planter des saules, des peupliers, des osiers & autres arbres aquatiques ; pour tailler les arbres, couper les taillis, &c.

Semez de la graine de moutarde & du chanvre, si le printems est doux : donnez à manger à vos Cignes, & placez leurs nids ou cabanes dans un endroit où ils ne soient point exposés à être inondés.

Fumez les prés que vous ne pouvez ni arroser, ni inonder ; donnez la chasse aux taupes ; détruisez les fourmillieres, & prenez soin des brebis & des agneaux qui sont nés de bonne-heure.

Ouvrage du Verger & du Potager.

Taillez, arrangez & attachez les arbres fruitiers ; émoussez-les, & ôtez-en

les chancres. C'est maintenant le tems de greffer les fruits les plus précoces, si le tems est tempéré; & de semer la graine d'oreille d'ours dans des caisses remplies de terre légere.

Ne taillez point vos espaliers que vous ne soyez sûr que les fortes gelées soient passées, quoiqu'on doive le faire avant qu'ils commencent à bourgeonner, ayez soin de les bien étendre par le bas.

Plantez de la vigne, ou telle autre espece d'arbres fruitiers en plein champ: arrangez vos haies & vos espaliers; plantez des noyaux ou des amandes de fruits, ou telle autre sorte de semences dures.

Couchez des branches pour leur faire prendre racines, ou placez des mannequins pour les faire passer au travers: greffez en fente, & continuez de même jusqu'à la fin du mois suivant.

Semez de l'anis, des feves, des pois, des raiforts, des panais, des carotes, des patates, des oignons, du persil, des épinars, des meuliés ou doucettes & autres

herbes & graines en état de résister au mauvais tems : plantez des choux & des choux-fleurs dans des lieux chauds, de la réglisse ; semez des asperges, si le tems est doux. C'est dans ce tems-ci que les rouges-queues nuisent le plus aux arbres fruitiers ; que vous devez planter vos rejettons, & préparer vos mêlanges de terre. Mettez de la nouvelle terre à votre thym, à votre sauge & aux autres plantes aromatiques ; mais prenez garde de ne point déranger leurs racines.

Préparez vos couches pour les melons, les concombres, &c. tendez des pieges aux insectes ; donnez la chasse aux limaçons ; détruisez les grenouilles & leur frai.

C'est dans ce mois qu'il faut pêcher les étangs, parceque le poisson est bon à manger.

Vous pouvez, si le tems est doux, planter du houblon, & réparer vos houblonieres, & même les sarcler, s'il y a de mauvaises herbes.

Commencez à laissez sortir vos abeilles ; changez-les de place, & continuez à nourrir les essaims qui sont foibles.

Fruits qui subsistent.

La pomme de Kent, de Kirton, la Roussette, la Reinette de Hollande, la pomme de deux ans, la pomme d'Harvey, la Pomme-roi, la Doucette dorée, la Reinette, le Pearmain d'amour, d'hiver, &c.

Dans le Jardin fleuriste.

Si le tems est beau, faites prendre l'air à vos œillets, sur-tout s'il fait une pluie douce ; mais renfermez-les sur le soir ; & conduisez-vous de même à l'égard des autres fleurs qui ne sont pas trop tendres : semez de l'alaterne, du pied d'aloüette, &c.

Fleurs qui subsistent.

Quelques anémones, l'aconit d'hiver, la jacinthe étoilée, la tulipe précoce, l'iris de Perse, la giroflée bulbeuse, l'el-

lébore noir, le safran printanier, l'hépatique simple, le cyclamen printanier rouge & blanc, l'asphodele printanier, le méseréon, les violettes jaunes à grandes feuilles, &c.

MARS.

SI ce mois est froid, il est à propos d'empêcher les arbres de pousser jusqu'à ce que le tems soit au beau; s'il fait sec, c'est une marque que le bled sera abondant : vous pouvez néanmoins tailler ou planter vos arbres, même les plus tardifs, à l'exception de ceux qui conservent leur verdure pendant l'hiver.

Retirez le bétail des prairies que vous avez dessein de faucher : donnez une attention particuliere aux clôtures des prés, des champs à bled & des bois; & ayez soin des brebis & de leurs agneaux.

Vous pouvez, vers la fin de ce mois, commencer à semer de l'orge, mais de meilleure heure dans les glaisés que dans le

le sable : vous pouvez aussi passer le rouleau sur le froment, si le tems est sec, & achever de semer vos légumes. Taillez vos vieux arbres, & exploitez vos taillis avant que la chaleur vienne.

Ce mois est le seul dans lequel on puisse élever de bonne volaille.

Plantez de l'osier, du saule & autres arbres aquatiques ; semez le seigle, qu'on appelle seigle de Mars, l'avoine, le safran, le chanvre, la guéde, la garance & la réglisse.

Semez dans ce mois-ci & dans le suivant toutes sortes de foins, comme luzerne, sainfoin, &c. Semez aussi vos lins & vos chanvres, si le tems est tempéré.

C'est la saison la plus propre de l'année pour détruire les taupes.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Ce mois est le plus propre pour greffer, en commençant par les pêchers, &c.

en finissant par les Pommiers : mais observez, si le printems est avancé, de vous y prendre de meilleure heure. Taillez les greffes de l'année précédente, & ôtez les tiges que vous avez greffées. Greffez le jasmin blanc d'Espagne sur celui d'Angleterre : couvrez les racines des arbres que le froid a découvertes l'hiver d'auparavant, & transplantez les jeunes arbres que vous aviez oubliés, s'ils ne sont pas trop avancés.

Plantez des pêches & des pavies ; mais ne coupez point le pivot, comme on le pratique pour les autres arbres : ce seroit leur nuire.

Charriez votre fumier dans le Jardin, le Verger, &c. tournez votre fruit, mais n'ouvrez point les fenêtres du fruitier ; enfumez votre Verger.

N'attendez pas à détruire les mauvaises herbes, qu'elles soient montées en graine, autrement vous aurez de la peine à en nettoyer votre terrein. Coupez les sommités de vos houblons. Taillez vos

Rosiers près d'un bouton où il y ait des feuilles, ôtez-en les branches mortes, & ne leur laissez qu'une simple tige. C'est maintenant le tems de préparer vos couches pour les concombres, les melons, &c. Semez du basilic, de la poirée, de la bourrache, de la buglosse, des choux, des carottes, du cerfeuil, du cresson, de l'endive, du fenouil, de l'ail, des porreaux, de la laitue, du souci, de la marjolaine, des oignons, de l'arroche, des panais, du persil, des pois, du pourpier, du raifort, du céleri, de l'ache, des épinars, du chervis, de la chicorée, des navets, du tabac, &c, & du fenouil marin ou passe-pierre pour le replanter en Mai : la graine de France est la meilleure.

Vers le milieu de ce mois au plus tard, liez les fraisiers, découvrez vos planches d'asperges, bêchez & passez le rateau tout autour. Vous pouvez, si vous voulez, les transplanter sur d'autres couches. Plantez des artichauds & de la réglisse.

Etayez les plantes foibles, pour qu'elles résistent au vent : semez vos œillets, des pignons de pin, des graines de toutes les plantes qui conservent leur verdure pendant l'hiver.

Plantez toutes les herbes potageres, de même que les fleurs dont les racines sont fibreuses. Semez dans ce mois-ci sur couches les fleurs rares qui ne croissent point dans notre climat.

Vous pouvez maintenant planter du houblon : c'est le vrai tems de le façonner. Les abeilles pondent dans ce mois ; ayez soin de tenir leurs ruches fermées soir & matin ; & si le tems est mauvais, changez-les de place.

Fruits qui subsistent encore.

La Doucette dorée, la Reinette, la pomme Jean, &c. le bon Chrétien tardif, la Poire à double fleur, &c.

Ouvrages à faire dans le Jardin fleuriste.

Etayez vos plantes & vos fleurs qui sont foibles, plantez du buis, semez des

œillets, des pignons, de la graine de jonc marin, du laurier, de l'alaterne, du phillyria, & la plupart des herbes annuelles, &c. Vous pouvez attendre même plus tard. Semez des oreilles d'ours en pots ou en caiſſes, dans de bonne terre un peu mouillée.

Plantez quelques pattes d'anémone pour en avoir qui ſe ſuccedent les unes aux autres; & ſi la ſaiſon eſt ſeche, arroſez-les une fois tous les deux ou trois jours. Tranſplantez vos renoncules, de même que vos fleurs dont la racine eſt fibreuſe, telles que les primeveres, les hépatiques, les oreilles d'ours, la camomille, la jacinthe, la tubéreuſe, la matricaire, la gentiane, l'ellébore, & les autres fleurs d'été. Plantez du ſouci jaune, du violier jaune, le convolvulus, le jaſmin d'Eſpagne ordinaire; & taillez les pins, les ſapins, &c.

Vers le milieu ou la fin de Mars ſemez ſur couches les plantes qui naiſſent tard dans notre climat, telles que la balſa-

mine, la pomme d'or, le *datura* ou pomme épineuse, la pomme d'Ethiopie, quelques amaranthes choisies, les dattes, le geranium, l'*hedysarum clypeatum*, la sensitive, le lentisque, les bâtes de myrte, le poivre d'Inde, le roseau d'Inde, la belle de nuit, les haricots des Indes, le volubilis, le carouge.

Vers la fin de ce mois portez à l'ombre les oreilles d'ours que vous avez mises en pots à cause de leur rareté. Transplantez vos oeillets; buttez vos rejettons, & coupez les feuilles qui sont gâtées.

Couvrez vos tulipes; prenez le même soin de vos plus belles anémones, de vos *chamædrys*, de vos oreilles d'ours, du cyclamen printanier, ou pain de pourceau, de la jacinthe d'hiver, &c. Couvrez avec de la paille ou du chaume de pois vos plantes qui subsistent pendant l'hiver, jusqu'à ce qu'elles aient passé deux ou trois ans dans la pépiniere, & qu'elles soient en état d'être transplantées. Il faut observer la même regle dans

le mauvais tems ; les découvrir, lorsqu'il fait beau, & ne point les semer, ni les transplanter, lorsqu'il regne des vents froids. Plantez de la graine de giroflier.

Vous pouvez, vers la fin du mois, planter des orangers, des limoniers, des myrrhes, des palmiers, des lentisques, des aloés, &c & autres arbres & plantes tendres, dans la galerie, & ouvrir les fenêtres, & les portes de votre serre pour les accoutumer peu à peu à l'air, observant de les fermer la nuit. C'est dans ce mois qu'on peut planter des souches pour enter des orangers & des limoniers, & aussi planter quelques-unes des plantes les plus robustes qui conservent leur verdure en hiver, sur-tout si la saison est douce & humide.

Fleurs qui subsistent encore.

Les anémones, l'aconit d'hiver, les oreilles d'ours, l'arbre de Judée, le safran d'hiver de toutes couleurs, la chélidoine, la couronne impériale, le cyclamen

printanier, la fritillaire, la fleur en grappe, l'ellebore blanc & noir, l'hépatique simple & double, l'hermodatte, la jacinthe, l'iris de Perse, le chamædrys, l'iris tubéreuse, la jonquille d'Espagne, le souci jaune, le *Thymelæa* ou bois gentil d'Hollande, le narcisse, le grand ornithogalum, la prime-vere, le buisson odorant, les tulipes précoces, les violettes, &c.

AVRIL.

LA sécheresse qui regne dans ce mois le rend propre à semer de l'orge & de l'avoine blanche, pour prévenir la crue des mauvaises herbes.

Exploitez les arbres dont vous voulez tirer l'écorce, si le printems est avancé : éclaircissez vos taillis, & éloignez-en les bestiaux : éloignez aussi les oies & les cochons des communaux & des pâtis ; arrosez les arbres que vous venez de planter, si le tems est sec.

Epierrez

Epierrez les champs que vous venez d'ensemencer ; semez du lin & du chanvre ; nettoyez vos fossés, & mettez-y le fumier que vous avez tiré des grands chemins, ou bien mettez-le en monceaux.

Plantez de l'osier, du saule & autres arbres aquatiques, avant qu'ils soient trop avancés, de même que des jets de romarin & de lavande.

Vous pouvez, pendant tout ce mois, semer du trefle, du sainfoin, &c. planter de la garance, & conduire au marché le bétail que vous avez engraissé pendant l'hiver.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Vous pouvez, au commencement de ce mois, enter quelques especes de fruits sur souche.

Semez toutes sortes de graines potageres par un tems sec ; & plantez les herbes par un tems humide.

Plantez des concombres, des melons, des artichauts & de la garance; semez les graines tendres qui ne peuvent résister aux fortes gelées. Plantez des haricots; ramassez les vers & les limaçons sur le soir, après qu'il a plu, & dès la pointe du jour.

Semez des navets pour en avoir de bonne heure, de même que les fleurs annuelles qui levent de graines, pour pouvoir en avoir tout l'été. Transplantez celles qui ont leurs racines fibreuses, & que vous avez oubliées dans le mois de Mars. Semez pareillement les graines des plantes qui durent tout l'hiver; & plantez vos fraisiers.

Sortez les jeunes plantes que vous gardiez en serre, à l'exception des orangers qui doivent y rester jusqu'au mois de Mai.

Enfumez votre verger sur le soir avec de la paille.

Transplantez vos jeunes arbrisseaux, tels que les jasmins, les myrthes, &c.

Vers la fin de ce mois, & par un tems doux, taillez le phillyrea & les autres arbrisseaux qui peuvent être taillés; & transplantez vos plantes d'hiver.

Plantez le houblon, & échalassez-le au commencement d'Avril.

Ouvrez les portes de vos ruches: les abeilles pondent alors; & il faut leur donner le moyen de jouir des fleurs du printems, & veiller sur elles.

Vers le commencement de ce mois semez la marjolaîne, l'hyssope, le thym, le *cochléaria* ou herbe aux cuillers, le basilic, la sariette d'hiver & les plantes tendres. Semez aussi le pourpier, le chou-fleur, la laitue, le raifort, les carotes: plantez vos œilletons d'artichauts; semez des navets, des haricots; arrâchez la lavande, la sauge, le pouliot royal, le romarin, la lavande, &c.

Ce mois est le plus propre pour transplanter les plantes d'hiver.

Fruits qui subsistent encore.

Les pommes reinettes, la roussette, la pomme de giroflée, la reinette plate, &c. le bon chrétien tardif, la poire de chêne, la poire à double fleur, &c.

Ouvrages à faire dans le Jardin fleuriste.

Semez diverses fleurs annuelles pour en avoir pendant tout l'été ; par exemple, la belvedere, la digitale, le *delphinum* ou pied d'alouette, le *cyanus* de toute espece, la colombine qu'il faut renouveller tous les quatre ou cinq ans ; le souci, le houx, la pensée de jardin, la scabieuse, l'herbe au scorpion, &c.

Transplantez les racines fibreuses que vous avez oubliées le mois passé, telles que les violettes, l'hépatique, les primeveres, l'ellebore, la matricaire, &c. Semez des œillets, arrachez les feuilles mortes & les vieilles racines. Mettez vos oreilles d'ours à l'ombre, après qu'il a plu. Semez du souci jaune ; levez-le sou-

vent de terre, & transplantez-le par un tems humide, le printems suivant. Plantez des lupins, &c.

Arrachez les tubereuses; séparez les cayeux, & plantez-les dans de la terre naturelle, sous laquelle vous aurez mis une couche de bon terreau.

Mettez vos pots dans une couche modérément chaude, & ne les arrosez que lorsque les fleurs commencent à pousser: placez-les alors par un tems sec au pied d'une muraille exposée au Midi, & arrosez-les souvent. Conduisez-vous de même à l'égard du narcisse du Japon, ainsi que pour le *yuca*; mêlez seulement un peu de sable de mer avec la terre où vous les plantez, près de la surface.

Plantez vos fleurs cardinales, le *marum*, les anémones aquatiques, les renoncules, &c.

Vers la fin du mois transplantez le jasmin d'Espagne, le myrthe, les jeunes orangers, le cyclamen, le grenadier, &c. mais attendez auparavant qu'ils poussent.

Pour lors, si les vents froids ne regnent plus, attendez après la pluie à tailler le phillyrea, l'alaterne, le cyprès, le buis, le myrthe, la barbe de Jupiter, &c.

C'est maintenant le tems de sortir par un beau jour les plantes rares & choisies que vous n'avez osé aventurer en Mars, à l'exception des orangers, pour prévenir tout accident. Vous pouvez greffer en approche les arbrisseaux tendres, tels que les orangers, les limoniers, les jasmins, &c.

Fleurs qui subsistent encore.

Les anemones, les oreilles d'ours, l'amandier, l'arbre de Judée, l'acanthe, les campanules, le chamædrys, la couronne impériale, le chevrefeuille, le cyclamen, la primevere, le *populago* ou fouci des marais, la cuillerée, la dent de chien, la marguerite double, l'iris de Florence, la gentianelle, le geranium, le millepertuis en arbrisseau, l'hépatique, la jacinthe étoilée, le jasmin de Perse, la jon-

quille double, le lis de Perse, le souci jaune, le lilas, le narcisse, la primerose, la pulsatille ou coquelourde, la pariétaire, la pivoine, le jasmin de Perse, la pariétaire jaune, le romarin, les renoncules, les tulipes, &c.

MAI.

LORSQUE ce mois est sec, on a tout lieu d'espérer une bonne recolte de froment : & s'il est froid, on n'a point à craindre de maladies. C'est le tems de la pêche de la truite & du saumon.

Séparez les agneaux des brebis dont vous voulez avoir le lait : ne taillez point les arbres que vous voulez faire profiter jusqu'en Octobre ; faites mourir le lierre.

Si votre orge est trop dru, fauchez-le, ou faites-le manger aux moutons ou aux pourceaux, avant qu'il soit trop avancé. Sarclez le bled. On peut, dans quelques endroits, semer l'orge dans ce mois-ci. Commencez à parquer les moutons ;

& menez vos jumens à l'étalon.

Semez le bled sarasin, les pois tardifs, le chanvre & le lin. Menez vos bestiaux & vos vaches à lait dans de nouveaux paturages; & ayez soin de fournir votre laiterie de tout ce qui y est nécessaire.

Sarclez les haies vives; saignez les endroits marécageux & humides; donnez un second labour à vos terres; charriez votre fumier; épierrez vos champs; mettez vos vaches dans les prairies; ne surchargez point vos pâturages, de peur que l'été ne soit sec: faites votre provision de bois de chauffage; brûlez vos terres, & arrachez les genets, les ronces, le jonc marin, &c. que vous voulez empêcher de croître.

Vendez le bétail que vous avez engraissé pendant l'hiver. Vers la fin du mois, fauchez votre tresle, votre sainfoin, &c. Retirez l'eau de vos prairies, de peur qu'elle ne pourrisse le foin.

Si ce mois est pluvieux, veillez sur vos moutons, de peur qu'ils ne soient infectés du tac.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Plantez toutes ſortes de plantes d'hiver. Semez vos graines les plus tendres, telles que la marjolaine, le baſilic, le thym & les autres herbes & plantes aromatiques, la ſauge, le romarin.

Vers le dix de ce mois, ſemez vos graines d'œillets, pour qu'ils ne deviennent ni ligneux, ni chancreux; préparez votre terre avec du ſable, & paſſez-la par le crible.

Cherchez avec ſoin les nids des chenilles & autres inſectes qui détruiſent les arbres: coupez tous les jets & les feuilles où il y en a; & faites la même choſe dans le mois ſuivant.

Enfumez votre verger; éclairciſſez vos ſalades & vos autres herbes, pour qu'elles profitent mieux.

Ne couvrez pas plus long-tems vos concombres, vos melons, &c. ſi ce n'eſt avec des cloches: ſemez le pourpier, la

laitue, &c. & distillez les plantes dont vous voulez faire de l'eau de senteur.

Arrachez, à la fin du mois, les tulipes qui sont mortes sur tige. Liez le houblon aux échalas; & buttez-les après qu'il aura plu. Donnez la liberté à vos abeilles, & attendez les essaims.

Fruits qui subsistent.

La reinette, la pomme de deux ans, le rousset, la pomme de géroflée, le maligar, le chataignier, &c. Le gros calville, le bon chrétien d'hiver, la sureine, la poire à double fleur, &c. Les cerises de Mai, les fraises, &c.

Dans le Jardin fleuriste.

Ayez soin d'enterrer les mauvaises herbes; étendez & pliez les branches des arbres, & taillez-les de même que les haies. Mettez à l'ombre vos œillets & vos giroflées, & plantez des pieds de ces dernieres sur couche: continuez d'arroser vos renoncules, & plantez vos amaranthes.

Vous pouvez sortir les orangers, lorsque les mûriers poussent, les transplanter & les lever de terre. Remplissez vos caisses de terre naturelle, prise à la moitié de la hauteur d'une bêche, dans le meilleur pâturage que vous avez: mêlez-la avec du fumier de vache bien pourri, ou avec du fumier bien consumé, que vous devez avoir criblé quelque tems auparavant. Si elle est trop tenace, mêlez-y un peu de chaux, & quelques petits morceaux de bois de saule pourri: coupez tant soit peu les deux plus grosses racines, sur-tout vers le bas, & n'enterrez point vos plants trop avant. Mettez au fond des caisses quelque menu bois pour donner passage à l'eau, afin qu'elle ne pourrisse point les fibres: mettez-les à l'ombre pendant quinze jours, & remettez-les peu-à-peu au soleil: arrosez-les avec de l'eau où vous aurez fait dissoudre du fumier de vache, & que vous exposerez pendant quelques jours au soleil, avant que de l'employer; mais

ne leur donnez pas trop d'eau au commencement, & ne mouillez point la tige. Si vous taillez quelque branche, trempez un morceau de toile dans de la resine, de la térébenthine, de la cire & du suif, & appliquez-le sur la plaie jusqu'à ce qu'elle soit cicatrisée.

Donnez de la nouvelle terre à toutes les plantes que vous avez mises en serre; étendez-la sur la surface environ de l'épaisseur de quatre travers de doigt.

Fleurs qui subsistent.

Les anémomes qu'on a plantées tard l'anpodophyton, l'asphodele à feuille étroite, le mufle de veau, la blattaria ou herbe aux mittes, la paquerette double, blanche & rouge, la buglose, la chamædrys, le cyanus, le cytise, le cyclamen, la colombine, le souci des marais, le cotyledon double, le cinnamone, le laurier cerise, la primevere, la renoncule, la campanule, la digitale, l'œillet de Deptford, la fraxinelle, le glayeul,

le geranium, la rose de Gueldre, l'ellé-borine, l'hormin de Crete, l'hesperis, le chevrefeuille, la jacée, le lychnis, les lis jaunes, le muguet, la pantoufle des femmes ou soulier de notre-dame, le lis de Perse, le leucoium, le mille-feuille jaune, le martagon rouge, le moly d'Homere, le narcisse marin, l'oleaster ou olivier sauvage, l'orchis, l'œillet, le phalangium, les pensées, la prunelle, les pivoines, les renoncules, les roses, le romarin, le seringa, le sedum, le géroflier, la fleur étoilée, le sisymbrium, le sureau, le stœchas, le satyrion, les tulipes, le trachelium, la thalictrum, le tamarisc, la valerianne, la véronique, la violette musquée, &c.



JUIN.

Les pluies qui surviennent dans ce mois-ci, font un très grand bien à la terre ; & si le tems est calme, le Fermier doit espérer une bonne recolte.

C'est dans ce mois qu'on lave, & que l'on tond pour la premiere fois les moutons, & qu'on fauche les prés qui sont avancés.

Tirez du limon des fossés, des étangs & des rivieres : ce tems-ci est le meilleur pour élever les pourceaux.

Charriez dans vos champs la marne, le limon & le fumier de quelque espece qu'il puisse être : faites votre provision de bois & de charbon, avant que vos bestiaux soient employés à la recolte.

Vous pouvez continuer à sarcler le bled au commencement de ce mois, mais pas plus long-tems : semez de la navette, de la graine de choux & de navets. C'est dans ce mois-ci que la rosée com-

mence à tomber. Ayez ſoin de votre menu bétail, & vendez le bétail que vous avez engraiſſé.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Commencez à greffer; taillez vos arbres, mais ne retranchez que les jeunes jets de l'année; arrachez les bourgeons dans les endroits où vous ne voulez point que les branches pouſſent.

Arroſez les derniers arbres que vous avez plantés; couvrez leurs racines avec de l'herbe mouillée : après avoir arraché les mauvaiſes, & remuez la terre; ſarclez votre pépiniere.

C'eſt maintenant le tems de diſtiller les plantes & les fleurs aromatiques & médicinales, de mettre ſécher à l'ombre celles que vous voulez conſerver pour tout l'hiver, après les avoir cueillies dans le plein de la lune, & de faire vos ſyrops.

Cherchez les limaçons, les vers, &c.

détruisez les fourmillieres ; tuez les insectes ; semez du safran ; plantez du romarin & des giroflées ; semez de la laitue, du cerfeuil, des raves & autres salades tardives.

Cueillez les graines qui sont mûres ; enfermez-les dans un lieu frais & sec : arrosez vos couches ; levez de terre les racines bulbeuses des tulipes, des anémones, &c. Entez *le jasmin*, *les roses*, &c. transplantez les racines bulbeuses qui ne peuvent se conserver hors de terre. Plantez des jets de myrthe, & semez vos pois tardifs.

Vous pouvez encore, dans ce mois-ci ou dans celui de Mai, tailler vos vignes, arrachant le second nœud qui est immédiatement au-dessus du fruit, surtout dans les jeunes vignobles qui commencent à porter, & échassez-les. Bêchez le terrein où vous voulez planter du houblon ; & liez aux échallas les plants que le vent a renversés.

Les abeilles essaiment maintenant : veillez

veillez ſur elles, & n'épargnez pas vos ſoins.

Fruits qui ſubſiſtent.

Le jeannetin (c'eſt la premiere pomme qui mûriſſe) les reinettes, la pomme de deux ans, la robillard, la fenouillette rouge, &c. la poire mandelin qui mûrit la premiere; la madere, la verte royale, la poire de S. Laurent, &c. la doucette, la pomme de Flandre, le cœur noir, rouge & blanc; la cerise de Flandre précoce; la cerise ordinaire, la cerise noire d'Eſpagne, la cerise blanche de Naples, &c. les framboiſes, le raiſin de Corinthe, les fraiſes, les melons, &c.

Dans le Jardin fleuriſte.

Tranſplantez les cyclamens d'automne; ſi vous le voulez, cueillez les graines des fleurs que vous voulez conſerver lorſqu'elles ſeront mûres, & gardez-les dans un lieu ſec: mettez vos œillets à l'ombre; levez de terre vos plus belles anémones & vos plus belles renoncules

après la pluie, lorsque leurs montans seront flétris, & faites bien sécher les racines. Vous pouvez commencer à planter vos giroflées, & enter vos rosiers, vos jasmins, &c. arrachez vos racines de tulipes; plantez des brins de myrthe dans un lieu humide. Vous pouvez lever de terre les plantes & les racines qui ne viennent pas bien, & les replanter aussitôt. *De ce nombre sont le cyclamen printanier*, la jacinthe orientale, & autres jacinthes bulbeuses; l'iris, la fritillaire, la couronne impériale, le muscari, le *dens caninus*, &c. Arrosez les plantes qui ont besoin d'eau. Ebourgeonnez vos arbres, & mettez votre jardin en ordre.

Fleurs qui subsistent.

Les amaranthes, l'antirrhinum, les différentes especes d'aster, les asphodeles, l'herbe aux mittes, la campanule, le cyclamen, le cyanus, la rose champion, la mache, la clématite, les oeillets, la digitale, la fraxinelle, le figuier

d'Inde, le glayeul, la gentiane, le genet d'Espagne, l'ormin de crete, l'hieracium, l'hespèris, l'ellébore, le chevrefeuille, le houx, l'hédisarum, le jasmin, l'iris bulbeux, le lychnis, le pied d'allouette, le tilleul, les lis, le martagon, le mille-feuille, la muscaria, la nielle, la morelle, l'oranger, la pensée, le phalangium, la piloselle, le palma christi ou Ricin, la grenade, le pavot, la rose, le romarin, la giroflée, le serpolet jaune, le trachelium, le thlaspi de Crete, la véronique, la violette à cinq feüilles.

JUILLET.

LA pluie vient au secours des végétaux que la chaleur avoit desséchés. Les orages font beaucoup de mal aux arbres qui sont chargés de fruit ; de même qu'au bled qui est sur pied, au grand préjudice du Laboureur.

C'est maintenant le tems de la fenaison ; ne le laissez donc pas échapper, sur-

tout si le beau tems est rare. Fauchez vos principaux prés, & donnez un troisieme labour aux terres qui en ont besoin. Cueillez le lin & le chanvre précoce.

A la fin de ce mois, la moisson commence dans la plupart des endroits, lorsque l'année est avancée. Continuez à charrier la marne, la chaux & les autres engrais : transportez chez vous le bois de charpente, de chauffage, & les autres matériaux pesants.

La niélle fait maintenant beaucoup de tort au froment & au houblon. Semez de la graine de navet; & vendez vos agneaux aux Bouchers.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Choisissez ce tems pour greffer vos meilleurs fruits, pour tailler les espaliers, & faire le vin de cerise, de framboise, &c.

Retaillez les abricotiers & les pêchers; épargnez, le plus que vous pourrez, les

jets qui sont bien placés ; les nouveaux périssent pour l'ordinaire : taillez ceux qui repoussent de nouveau ; & purgez vos espaliers de toutes les feuilles inutiles qui privent le fruit du soleil ; mais faites-le avec prudence.

Greffez en approche, & entez les jasmins, les orangers, &c. On peut aussi élever des myrthes de rejettons & de bouture : ne preniez que les jets les plus tendres ; tenez-les à l'ombre, & arrosez-les souvent.

Transplantez les racines bulbeuses que vous avez levées de terre, le mois précédent.

Coupez les montans des fleurs qui sont passées, & recouvrez leurs racines de nouvelle terre bien amendée. Semez de la salade tardive, & des pois. Otez les limaçons de vos espaliers ; taillez les souches & les autres plantes & fleurs ligneuses. Plantez les giroflées & les œillets que vous voulez multiplier ; arrosez-les, & mettez-les à l'ombre pour les ga-

rantir de l'ardeur du soleil. Plantez aussi des myrtes & autres plantes curieuses. Taillez le buis & les autres plantes qui supportent le ciseau.

Buttez votre céleri, & plantez-en d'autre pour remplacer le premier ; plantez aussi des choux-fleurs pour le mois de Septembre. Laissez monter en graine les herbes potageres dont vous voulez conserver l'espece. *Transplantez les tulipes* & les autres racines bulbeuses : il y en a qu'on peut conserver hors de terre, & d'autres qu'il faut planter immédiatement.

Visitez de nouveau vos vignes vers la fin de ce mois ; coupez les jets superflus au second nœud au-dessus du fruit, de façon cependant qu'il ne reste pas trop exposé au soleil.

Arrachez les mauvaises herbes, pour qu'elles ne montent point en graine ; & commencez à les sarcler dès qu'elles commencent à lever : vous ferez alors plus de besogne en une heure que vous n'en

feriez dans la suite en un jour : d'ailleurs, en remuant la terre, vous les feriez plutôt monter en graine.

Si le tems est sec, vous ne pouvez mieux faire que d'arroser vos houblons; ils produiront davantage; si le tems est humide, renouvellez la terre, & buttez-les avec de nouveau terreau.

Les abeilles jettent ordinairement dans ce mois leurs derniers essaims; mais comme ils donnent peu de profit, il faut les prévenir : retrécissez l'entrée des ruches; tuez les bourdons, les guêpes, les mouches, &c.

Fruits qui subsistent.

La pomme de deux ans, les reinettes, la roussette d'hiver, la pomme d'André, la pomme-canelle, le jeannetin rouge & blanc, la pomme Marguerite, &c.

La poire de rousselet, la poire d'été, la poire verte, la poire perle, &c.

Les merises, la cerise, la griote & le bigarreau.

La pêche muſcade, l'iſabelle, la Perſane, la violette, la muſcade & le Rambouillet.

La prune primordiale, le myrobolan, la prune rouge, bleue & violette ambrée, la prune de damas, la prune-poire, la prune violette, la prune d'abricot, la prune de canelle, la prune de roi, la prune morocco d'Eſpagne, la prune de dame Eliſabeth, *la prune tannée*, &c. Les framboiſes, les groſeilles, les raiſins de Corinthe, les fraiſes, les melons, &c.

Dans le Jardin fleuriſte.

Vous pouvez, depuis ce mois-ci juſqu'à la Saint-Michel, planter des giroflées & des œillets, tailler vos plantes & vos fleurs ligneuſes. Les boutures que vous mettez en terre dans ce mois-ci, prendront racine au bout d'un mois ou ſix ſemaines : plantez-en ſix ou huit dans chaque pot, pour ménager la place en hiver. Si le tems eſt humide, couchez vos

pots

pots ſur le côté, mais garantiſſez les plants qui pouſſent, du ſoleil de l'après-midi. Vous pouvez planter du myrte & du laurier, &c.

Arroſez vos jeunes arbriſſeaux & vos boutures, &c. par exemple, vos orangers, vos myrtes, vos grenadiers, ſurtout l'anémone, que vous ne ſauriez arroſer trop ſouvent. Cette plante demande beaucoup de fumier, de même que le myrte & le grenadier. Taillez le buis après la pluie; greffez par approche, ou entez le jaſmin, les orangers, &c.

Levez de terre votre cyclamen d'automne, vos tulipes & vos racines bulbeuſes; cueillez la graine des tulipes, mais laiſſez-la dans ſon péricarpe, de même que celle du cyclamen précoce; & ſemez la dans des pots. Tranſplantez vos ſafrans, & eſpacez-les davantage. Vous pouvez auſſi lever de terre quelques anémones, renoncules, ſafrans, couronnes impériales, iris de Perſe, fretillaire, colchique; mais plantez les trois dernieres,

aussi-tôt après les avoir arrachées. Vous attendez, au mois d'Août ou de Septembre, à le faire. Replantez le *dens caninus*, &c. arrachez votre glayeul, lorsque les fourreaux seront secs; & vers la fin de ce mois préparez la terre de vos couches, pour y planter des tulipes & autres racines bulbeuses, des anémones, des renoncules: elles ne sont plus propres à être replantées. Vous pouvez semer quelques anémones, & les arroser modérément.

Continuez à couper les montans de vos fleurs basses qui sont flétries; & recouvrez de terre les racines qui sont découvertes.

Vous pouvez aussi arroser vos allées de gravier, avec de la saumure, de la cendre gravelée, ou avec une décoction de tiges de tabac, pour faire mourir les vers & les mauvaises herbes.

Fleurs de la saison.

Les amaranthes, les asphodeles, le

muffle de veau, l'alkekenge, l'agnus castus, l'arbutus, l'amomum de Pline, la pomme de baume, les campanulles, les bluets, le convolvulus, la tenoite, la cardinale, la digitale, la gentiane, l hesperis, l'hedysarum, le houx, la jacée, le jasmin, le troëfne, la mille-feuille, les lupins, le limonium, la linaire de Crete, la myrte, la rose du Pérou de tous les mois; le cresson des Indes, la nielle, l'oranger, l'olivier, le haricot, la prunelle, le phalangium, le periploca, la fleur de la Passion, l'herbe aux scorpions, la giroflée, la scabieuse, le genet d'Espagne, le tilleul des Indes, la tubereuse, la véronique, &c.



AOUST.

CE mois dédommage le Laboureur des dépenſes qu'il a faites, & l'encourage à tenter l'aventure l'année ſuivante : s'il eſt ſec, chaud, & exempt de grands vents, il épargne beaucoup de dépenſe au Laboureur.

Vous pouvez donner un troiſieme labour à vos terres, & répandre votre fumier, tant ſur vos champs à bled, que ſur vos terres à orge.

Faites proviſion de bois avant l'hiver, & de graines bien nettes & de bonne qualité, pour les employer au beſoin. Engraiſſez vos brebis & vos vaches qui ne ſont point en bon état.

C'eſt dans ce mois qu'on recolte la plupart des grains : profitez donc du beau tems, tandis que vous l'avez. Vous pouvez, vers la fin du mois, faucher votre regain, votre trefle, votre ſainfoin & vos autres foins. Châtrez vos agneaux,

& vendez les beſtiaux que vous avez engraiſſés.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Le commencement de ce mois eſt le meilleur tems que vous puiſſiez choiſir pour enter en écuſſon. Taillez vos arbres fruitiers, mais ne laiſſez point le fruit à découvert, à l'exception de la pavie rouge, qui ſe bonifie au ſoleil. Attachez le long de vos murs les branches que vous épargnez pour en cacher les défectuoſités. Déliez les greffes que vous avez entées le mois d'auparavant, ſuppoſé qu'elles aient pris.

Plantez du ſafran, des jets de giroflier; ſemez de l'anis; multipliez & tranſplantez la plupart des fleurs, des plantes & des herbes potageres, les fraiſes, &c. Cueillez les graines des fleurs & des herbes, les oignons, &c. Semez les choux, les choux-fleurs, les navets & les autres plantes, racines & herbes que

vous voulez avoir en hiver & dans le printems ; l'endive, l'angélique, le *cochléaria* ou herbe aux cuillers. Semez aussi le pied d'alouette, les colombines, &c. & les plantes qui résistent à l'hiver.

Vers la fin de ce mois, levez de terre, & plantez les œillets qui sont bien enracinés dans l'endroit où vous voulez qu'ils restent. Vous pouvez aussi planter les œillets qui n'étoient pas assez forts les mois précédens.

Vous pouvez tailler vos girofliers, & transplanter les racines bulbeuses : quelques-uns prétendent que la Saint Barthelemi est le tems le plus propre pour transplanter les plantes vivaces, comme le phillyrea, le myrte, &c. C'est aussi le tems de planter des fraises, de façonner les rosiers qui ne portent plus, & de les planter.

Redressez les échalats que le vent a renversés, & cueillez vos houblons vers la fin du mois.

Prenez les abeilles vers la fin du mois,

à moins que le beau tems ne vous permette de différer jusqu'au milieu du mois ſuivant. Détruiſez les guêpes & les autres inſectes : retréciſſez l'entrée des ruches pour garantir vos abeilles des voleurs.

Fruits de la ſaiſon.

Le ſouhait des dames, la pomme Jean, la poire de Windſor, la ſouveraine, l'orange, la bergamote, la catherine rouge, l'anneau Catherine, la poire du ſou, la poire de Pruſſe, la poire ſucre, &c. la pêche Romaine, la pêche d'homme, la poire-coing, le Rambouillet, la poire muſquée, la pêche de Portugal, la pêche couronne, la pêche de Bordeaux, la pêche deſpote de Savoie, la malacota, l'Impériale bleue, la prune-poire jaune, tardive; la prune-poire noire, la muſcade blanche, la prune-poire tardive, le grand Antoine, la prune de Turquie, &c.

Dans le Jardin fleuriste.

Il faut, au commencement de ce mois, greffer les orangers, transplanter les iris bulbeux, ou semer leur graine, de même que celle du pied d'alouette, de la colombine, de la gantelée, du houx, du narcisse, de la jacinthe orientale, & des autres plantes qui supportent l'hiver ; & déplanter celles qui ne se conservent point hors de terre, comme la frétillaire, les lis, les jacinthes, &c. Plantez quelques pattes d'anémones pour avoir des fleurs pendant l'hiver. Levez de terre vos plantes de l'année précédente, & replantez-les de nouveau, pour qu'ils portent : plantez aussi du *dens caninus*, du safran d'automne, & du colchique. Taillez vos girofliers, & tâchez d'arracher des bulbes.

Cueillez la graine d'alaterne, lorsqu'elle est noire & mûre, de même que celle de la plupart des autres arbrisseaux.

Vers le milieu de ce mois, transplan-

tez les oreilles d'ours ; arrachez vos plantes : vous pouvez aussi semer les graines.

Semez, vers la fin, de la graine d'anémones, de renoncule, &c. de même que le cyclamen, les jacinthes, l'iris, l'hépatique, la frétillaire, le martagon, la fraxinelle, &c.

Vers la Saint-Barthelemi, arrachez & plantez vos plantes annuelles ; transplantez les limoniers, le myrte, le phillyrea, le jasmin, l'arbutus, le grenadier, la rose de tous les mois ; en un mot, tout ce qui craint la gelée : arosez-les durant l'hiver.

Fleurs de la saison.

L'amaranthe, l'anagalis lusitanica ; l'amethyste, l'asphodele, l'agnus castus, l'herbe aux mittes, la campanulle d'Espagne, la belvedere, la balsamine femelle, les œillets, la campanulle, la clématite, le cyclamen printanier, le convolvulus, le colchique, l'apocin gobbe-mouche, les marguerites, le pied

vous voulez avoir en [illegible] hiver & dans [illegible]

[illegible] angélique, le co-

[illegible] aux œillets. Seme[illegible]

[illegible] ses coulombiers, [illegible]

[illegible] qui resistent à l'hiver

[illegible] de ce mois, levez de terre,

[illegible] les œillets qui ont esté bien [illegible]

[illegible] où vous voulez qu'ils

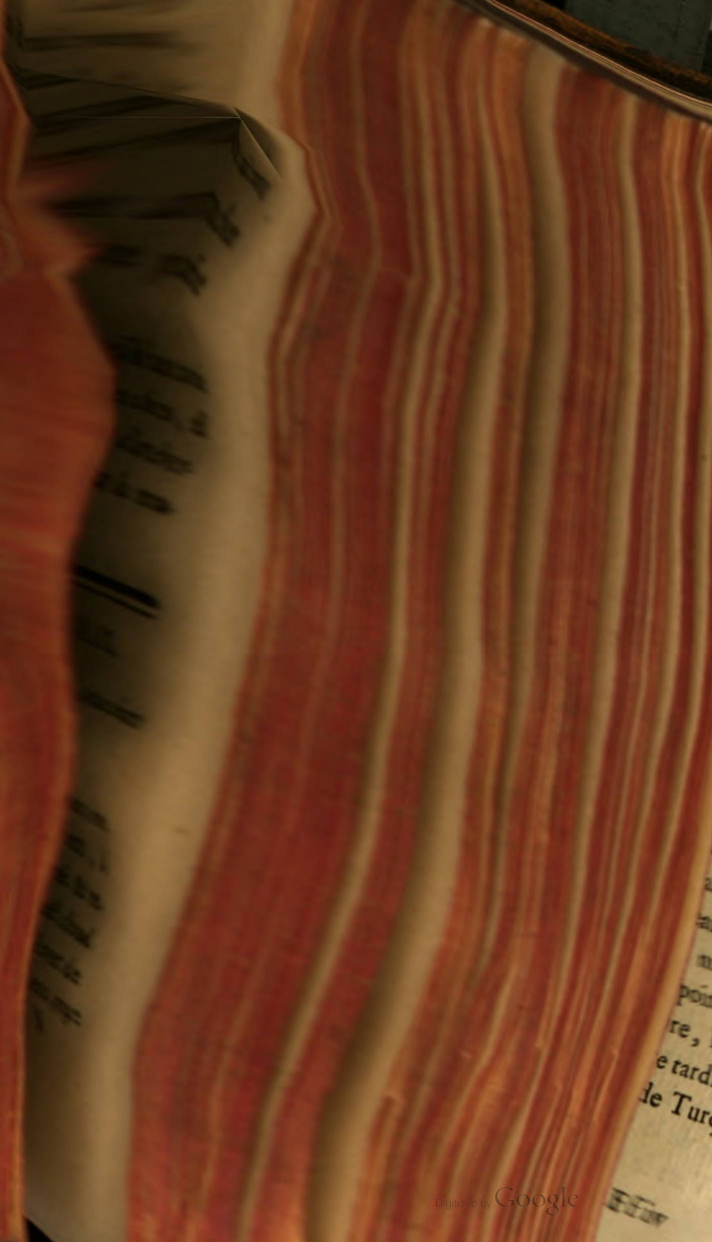
[illegible]

plus.

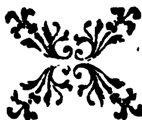
[illegible]

la fin du mois

[illegible]



d'alouette, l'immortelle, le souci, le bec de grue, le *nocte olens*, le hieracyon des Alpes, la tubéreuse, la jacinthe, l'héliotrope, le houx, l'ellébore, le jasmin d'Espagne & des Indes, le limonium, la linaire, le lychnis, les lupins, le leucoion, la mauve en arbre, le martagon, le myrte, le maracoc, la nielle, les orangers, la belle de nuit, les pensées, le grenadier, la rose musquée & celle de tous les mois, le romarin, le thlaspi de Crete, &c.



SEPTEMBRE.

Les pluies douces ſont bonnes dans ce mois ; elles attendriſſent la terre, & la diſpoſent à recevoir le froment qui aime l'humidité : cependant un tems calme & ſec vaut mieux pour les fruits qui ſont encore ſur l'arbre. La truite & le ſaumon ne ſont plus de ſaiſon juſqu'à Noël.

C'eſt dans ce mois que le Fermier doit prendre poſſeſſion de ſa nouvelle Ferme. Amaſſez de la bonne ſemence, & ſemez votre bled dans la boue, & votre ſeigle dans la pouſſiere.

Réparez les clôtures des champs que vous venez d'enſemencer ; donnez la chaſſe aux pigeons, aux corbeaux, &c.

Châtrez vos béliers, vos taureaux, &c. Pêchez vos étangs ; enfermez vos cochons dans leur étable.

Faites rouir votre chanvre, après en avoir tiré la terre ; amaſſez la glandée, & menez vos cochons dans les Bois.

Sciez votre bois & vos planches, & fumez vos terres à bled, avant que de les labourer. Couvrez vos tas de bled, & mettez fin à votre champ.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Vous pouvez maintenant faire du cidre & du poiré des fruits qui ne se gardent point; cueillir ceux qui sont les plus avancés, mais non point celui d'hiver qui est encore sur l'arbre avant la Saint-Michel : ramassez aussi celui qui est tombé, tous les jours qu'il fait beau.

Relâchez les jets que vous avez entés, si vous ne l'avez déja fait, sur-tout s'ils sont trop serrés.

Semez des choux, des choux-fleurs, des navets, des oignons, &c. Transplantez des artichauds & des racines d'asperge, & des fraises de bois. Plantez les choux & les choux-fleurs que vous avez semés en Août; & éclaircissez les navets qui croissent trop dru.

Plantez les tulipes & les autres racines bulbeuses que vous avez levées de terre ; ou replantez-les, si vous voulez. Vous pouvez aussi transplanter toutes les racines fibreuses.

Enfermez vos plantes les plus rares dans votre serre ; & couvrez celles qui sont tendres, & que vous laissez dehors.

Vers la fin de ce mois vous pouvez cueillir le safran, butter vos plantes d'hiver & vos salades, & préparer du fumier pour couvrir votre terre & vos bordures.

Achevez de cueillir & de faire sécher le houblon ; nettoyez les échalats, & renfermez-les pour le printems suivant.

Retirez vos abeilles à tems ; retrécissez l'entrée de vos ruches, & détruisez les guêpes. Vous pouvez encore les transporter ailleurs.

Fruits de la saison.

La belle-bonne, la Guillaume, la

pomme-poire, la pomme-coing, le verdet rouge, la pomme de violette, le coing, la bergamotte d'Hampden qui mûrit la premiere, le bon chrétien d'été, la bergamote-orange, la poire Louis, excellente pour sécher; la poire d'arundel (bonne à cuire) la poire de l'Empereur, la poire de Messire Jean, le mircoton & quelques autres pêches, si l'année est tardive, les amandes, &c. le petit raisin bleu, le muscat, le frontignac, le gros raisin bleu, le verjus (excellent pour les sauces), l'épine vinette, &c.

Dans le Jardin fleuriste.

Vous pouvez maintenant planter quelques especes d'anémones, pour en avoir de bonne-heure; mais elles seront plus sûres, si vous attendez le mois suivant. C'est le tems de semer les oreilles d'ours; laissez-les caisser au soleil jusqu'au mois d'Avril.

Plantez le colchique, & transplantez l'hépatique, la camomille, le capillaire,

la matricaire, les violettes, la primevere, l'iris, la calcédoine, le cyclamen, &c.

Vous pouvez continuer à ſemer l'alaterne, la phillyrea, l'iris, la primevere, la couronne impériale, le martagon, les tulipes, le delphinium, la nielle, le pavot & les plantes annuelles qui ne craignent point la gelée.

Replantez la digitale, & plantez du lychnis; mettez les tubéreuſes en ſerre, & terrez les ſéchement. Il vaut mieux les dépoter, les conſerver dans du ſable ſec, ou les envelopper dans du papier, & les tenir dans une boîte près de la cheminée.

Liez vos plantes & vos fleurs d'automne à des piquets, crainte du vent: levez vos girofliers en motte, & plantez-les dans des pots ou dans des bordures à l'ombre. Vous pouvez maintenant lever le ſafran de graine.

S'il fait beau, mettez en ſerre les herbes & les plantes qui ſont ſeches, comme

les orangers, les limoniers, le jasmin d'Espagne & des Indes, la barbe de Jupiter, l'amomum de Pline, le chamelava triconos, le cistus ledon, les palmiers dariers, &c. Enlevez quelque peu de terre de la surface, remuez le reste, & remplissez les caisses de bon terreau préparé, pour nourrir les racines pendant l'hiver. Laissez les portes & les fenêtres de la serre ouvertes pour leur donner de l'air, pourvu qu'il ne fasse ni du brouillard, ni trop de vent. Le myrte peut rester dehors un mois de plus.

Lorsque le froid approche, enterrez de deux ou trois doigts les plantes que vous ne pouvez mettre en serre dans un lieu chaud; couvrez-les de cloches, après les avoir enveloppées avec de la mousse seche; mais lorsqu'il fera soleil, & qu'il pleuvra, découvrez-les pour leur donner de l'air. Vous pouvez conserver, par ce moyen, le marum du petit chêne de Syrie, les cistes, le geranium nocte olens, la fleur cardinale, les marocois, les

renoncules

renoncules rares, les anémones, l'acacia d'Egypte, &c.

Fleurs de la ſaiſon.

L'amaranthe, l'anagallis, le muffle de veau, l'amomum de Pline, l'aſter atticus, les aſphodeles, la belvedere, la paquerette, la grenade, les campanules, le colchique, le cyclamen d'automne, la clématite, le chryſanthomum à feuille étroite, les différentes eſpeces de convolvulus, le ſafran, le piment ou poivre des Indes, l'eupatoire du Canada, les pommes d'Ethiopie, le géranium de Crete, la gentianelle annuelle, les giroflées, l'hieracion des Indes, la jacinthe, le jaſmin, la linaire de Crete, le lychnis, le limonium, le lis des Indes, la belle de nuit, la mille-feuille, les différentes eſpeces de narciſſe, la mauve en arbre, le phalangium, le haricot des Indes, le pavot, l'œillet d'Inde, la fleur de la Paſſion, les renoncules de Portugal, le chododendron, la véronique, &c.

les usages,

d'Espagne & d

gue,

les mines,

[illegible]

de la ...

[illegible]

...némones, l'aca-

...*Saison.*

...llis, le muffle de
...ne, l'aster ami-
...elvedere, la pa-
...es campanelles,
...n d'automne, la
...omum à feuille
...especes de con-
...iment ou poivre
...du Canada, les
...e géranium de
...nuelle, les giro-
...les, la jacinthe,
...e Crete, le ly-
...s des Indes, la
...uille, les diffé-
...e, la mauve en
...e haricot des In-
...l'Inde, la fleur de
...s de Portugal, le
...nique, &c.

OCTOBRE.

LE mois d'Octobre est souvent un présage de ce que doit être l'hiver suivant. Si le vent regne, comme c'est assez l'ordinaire, il acheve de faire tomber les feuilles, le gland & les autres fruits.

Labourez vos terres à orge par un tems sec; continuez à semer, sur-tout du froment.

Desséchez les terres à bled nouvellement ensemencées; semez du gland, des noix & autres especes de fruits ou de baies pour des futaies, des taillis ou des haies. Vous pouvez continuer à cueillir le safran.

Semez des pois dans une terre grasse & chaude; vous pouvez planter des haies vives & toutes sortes d'arbres pour l'ornement ou pour l'usage, & façonner vos haies; serrez vos poulains; au printems, mettez dehors les moutons que vous ne pouvez nourrir pendant l'hiver. Préparez

votre dreche, vous ne ſauriez le faire dans un tems plus convenable. Epargnez vos pâturages, & faites manger vos terres à bled & vos communaux : ceſſez de parquer votre menu bétail, & ſéparez les agneaux des brebis que vous voulez garder pour votre uſage.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Au commencement de ce mois, mettez en ſerre le myrte, l'amomum de Pline, le marum de Syrie, le mélianthe & les autres plantes tendres que vous aviez laiſſées dehors : renouvellez leur terre, & liez celles dont les branches croiſſent mal.

Faites du cidre & du poiré de votre fruit d'hiver pendant ce mois-ci. C'eſt maintenant le tems de planter toutes ſortes d'arbres fruitiers, ou tels autres arbres dont les feuilles ſont tombées.

Donnez une façon au terrein de votre verger & de votre jardin, que vous vou-

lez laisser reposer pendant l'hiver. Découvrez les racines des vieux arbres qui ne profitent plus, ou qui poussent trop & trop tôt.

Recoltez ce qui reste de vos fruits d'hiver; cueillez aussi le safran; semez toutes sortes de noyaux de fruits, des noix, des amandes & des graines : quelques personnes sement des pois dans du bon terreau, pour en avoir de bonne-heure au printems. Vous pouvez semer de la laitue de Genes, pour en avoir tout l'hiver, & des panais. Ne prenez point d'espaliers qui n'aient été greffés depuis plus de deux ans.

On peut continuer les ouvrages qui se font dans ce mois, si l'hiver n'est pas trop avancé.

Cueillez vos choux-fleurs & vos artichauds; mettez les dans du sable; liez leurs feuilles ensemble, & conservez les dans la cave.

Plantez vos racines bulbeuses de toutes especes; continuez de planter & de

transplanter différentes herbes & fleurs à racines fibreuses, si vous avez oublié de le faire en son tems.

Ce mois est le tems le plus propre pour planter du houblon, & pour serrer celui que vous avez fait sécher le mois dernier. Vous pouvez aussi changer vos abeilles de place.

Fruits de la saison.

La belle & bonne, la Guillaume, la pomme de persil, la pomme-poire, la poire de gérofle, la roussette, le beuré, la poire de lambert, la poire de safran, la poire de violette, la prunelle & différentes especes de prunes de Septembre, de raisins, &c.

Dans le Jardin à fleurs.

Continuez à semer ce que vous avez commencé dans le mois de Septembre: vous pouvez pareillement semer le cyprès, pourvu qu'il ne gele point. Plantez des renoncules, du safran printanier, &c. Coupez le houx; plantez vos belles

tulipes : vous pouvez le faire, sans rien craindre : garantissez vos œillets de l'humidité. Vous pouvez aussi enterrer toutes sortes de racines bulbeuses. Semez de la graine d'alaterne & de phillyrea : buttez & fauchez vos allées & votre camomille ; achevez de sarcler, tant vos terres, que votre jardin.

Fleurs de la saison.

L'amaranthe *tricolor, &c. l'aster* atticus, l'amomum, le muffle de veau, l'arboutier, la grenade, le colchique, le cyclamen, la clématite, la giroflée, le geranium triste, l'héliotrope, la tubereuse, la jacinthe, le jasmin, le limonium, le lychnis, la merveille du Pérou, le millefeuille jaune, le myrte, les orangers, le phalangium, la pilosselle, les violettes, la véronique, &c.



NOVEMBRE.

Ce mois eſt ordinairement ſec, & la terre & les arbres ſont entiérement dépouillés. Vous pouvez encore ſemer du bled dans les terres chaudes & riches, ſur-tout ſi elles ont été brulées.

Dans ce mois, le Laboureur abandonne les champss, & emploie ſon tems ou dans ſa Ferme, ou à parcourir les marchés.

C'eſt le tems de tuer les cochons que vous avez engraiſſés, & d'en diminuer le nombre, de même que celui de votre volaille.

Ne battez point le bled que vous voulez garder avant le mois de Mars, de crainte qu'il ne ſe moiſiſſe.

Amaſſez de la paille, du chaume, &c. & mettez-les pourrir dans des endroits humides; amoncelez auſſi le fumier.

Vendez vos taillis, vos bois & vos arbres qui peuvent ſervir aux uſages méca-

niques, tels que le charronage, &c. plantez toutes sortes d'arbres; battez votre lin & votre chanvre. Vous pouvez aussi commencer à inonder vos prairies basses, & à détruire les fourmillieres.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Semez des feves & des pois pour en avoir au commencement du printems; & béchez votre jardin. Replantez vos arbres fruitiers, & garnissez vos pépinieres pour le printems.

Cueillez les carotes, les panais, les choux, les choux-fleurs, &c. soit pour votre usage, ou pour les transplanter, afin d'en avoir la graine, ou pour en avoir au printems. Couvrez vos couches d'asperges, vos artichauds, vos fraisiers & autres plantes tendres avec du fumier long, de la litiere de cheval, de la paille, &c. pour les garantir de la gelée. Cueillez la reglisse.

C'est dans ce mois que vous devez planter

planter vos plus belles tulipes, pourvu que le tems ne soit pas trop mauvais. Couvrez vos jeunes plants avec des paillassons, des caisses, de la paille. Plantez, si le tems est beau, des rosiers, des lilas, &c.

Cueillez les pommes de terre dont vous avez besoin pendant l'hiver; préparez votre terrein pour les artichauts. Semez des noix, des noyaux, &c.

Charriez du fumier dans votre houbloniere, & mettez-le avec la terre; pour qu'il ait le tems de se pourrir avant le printems.

Il seroit aussi à propos que vous fermassiez alors vos ruches, afin de n'y laisser entrer d'air qu'autant qu'il en faut, ou même les enfermer jusqu'au beau tems.

Plantez de la menthe dans des couches modérément chaudes; semez de la laitue, du cresson, de la moutarde, des raves, des navets, des épinars pour de la petite salade : buttez votre céleri, &

liez la chicorée pour la faire blanchir : coupez aussi le chaume de vos asperges, lorsqu'il aura jauni, mais ne les coupez qu'à deux ou trois pouces de terre, & transportez sur vos couches d'asperges du fumier, ou un peu de terre neuve.

Fruits de la saison.

La belle-bonne, la Guillaume, la pomme-poire, la cardinale, le chataignier d'hiver, & quelques autres des mois précédens, la poire de Messire-Jean, la bergamote longue, le chat brûlé, la poire sucre, la poire dame, la poire de glace, la poire du mort, la bergamote d'hiver, la poire belle, &c. le fruit de l'arbousier, les prunelles, les nefles, les cormes, &c.

Dans le Jardin fleuriste.

Semez vos graines d'oreilles d'ours ; couvrez les renoncules qui commencent à poindre, &c, de même que les autres plants, sur-tout si la neige dure, & que le vent soit froid. Plantez vos belles tuli-

pes à l'abri, & transportez votre jasmin commun.

Vers le milieu de ce mois découvrez les plantes tendres qui sont dans votre serre, mais empêchez le froid d'y entrer. Si le froid augmente, & que l'eau se gele dans votre serre, allumez-y du feu; & donnez-leur de l'air, lorsqu'il fera soleil. N'arrosez ni l'aloés, ni le sedum pendant l'hiver : s'ils se dessechent, exposez-les quelque tems à l'air pendant qu'il fait beau : ne donnez pas trop d'eau aux plantes qui sont en serre, & ne les arrosez que lorsque vous voyez que leurs feuilles se flétrissent. Si elles deviennent pâles & blanches, le mal est dans la racine.

Serrez vos œillets, ou plutôt mettez-les sous un hangard exposé au Midi, pour les garantir du trop grand froid.

Munissez-vous de paillassons, de caisses, de pots, &c. pour couvrir les plantes & les graines que vous venez de semer. Plantez des rosiers, le lilas, le seringa, le cityse, la pivoine & toutes

les racines fibreuſes. Plantez des noyaux ; nettoyez vos allées des feuilles qui ſont tombées pendant l'automne.

Fleurs de la ſaiſon.

Les anémones, le muffle de veau, la paſquerette, la clématite, l'œillet, le jaſmin, le myrte, la roſe muſquée, la penſée, le ſafran de prairie, le giroflier, les violettes, la véronique, &c.

DÉCEMBRE.

DANS ce mois la terre eſt couverte de glace : le Laboureur a le tems de ſe repoſer & de conſommer les proviſions qu'il a amaſſées.

On enferme alors le vieux bétail : on coupe le bois pour la charpente & autres uſtenciles : on exploite les taillis, &c.

Faites ſaigner vos chevaux ; engraiſſez vos cochons, & tuez-les. Détruiſez les fourmillieres ; labourez les champs où vous avez deſſein de ſemer des feves ;

ſaignez les terres à bled, & inondez les prairies : engraiſſez vos moutons & vos cochons avec des coſſes de pois, & portez-les au marché. Taillez vos arbres & vos haies.

Ouvrages à faire dans le Verger & le Potager.

Vous pouvez alors planter ou tranſplanter les arbres fruitiers & les autres qui ne ſont point trop tendres, & qui ne craignent point la gelée.

Vous pouvez auſſi planter des vignes, & même les tailler, ſi le tems eſt au beau.

Couvrez vos aſperges, vos artichauts & vos fraiſiers avec de la litiere de cheval, ſi vous ne l'avez déja fait. Si le tems eſt modéré, ſemez des pois & des feves; donnez une façon à vos terres, & préparez-les pour le printems. Tendez des pieges pour les inſectes, & donnez la chaſſe aux limaçons.

Semez de la graine d'épine vinette,

de laurier, &c. mais qu'elles ſoient bien mûres; arrachez votre régliſſe; bêchez votre houbloniere, charriez-y du fumier, & enterrez-le; nourriſſez vos eſſaims.

Fruits de la ſaiſon.

La rouſſette, le manteau de cuir, la pomme de chataignier d'hiver rouge, le gros ventre ne paſſe pas outre, la tête de chat & quelques autres des mois précédens; la poire de fuſée, de fuſeau, de doyenné; la poire-vierge, la bergamote de Gaſcogne, la poire rouge, la poire de bouchon blanche, rouge, &c.

Dans le jardin fleuriſte.

Continuez à détruire les inſectes, & garantiſſez de la pluie & de la gelée les anémones, les renoncules & les œillets dont vous faites le plus de cas. Vous pouvez ſemer des feves, des pois, &c.

Bouchez bien les portes & les fenêtres de votre ſerre, pour que le froid n'y en-

tre point ; car si vos orangers & les autres plantes tendres venoient à se geler, vous auriez de la peine à les faire revenir. Allumez-y donc un peu de feu ; mais n'y accoutumez point vos plantes, excepté dans les fortes gelées : vous pourrez même vous enpasser, en tenant votre serre bien close.

Plantez des baies de laurier ; préparez de la litiere pour couvrir les plantes rares qui sont restées dehors, de même que vos tonneaux.

Fleurs de la saison.

Les anémones, le musle de veau, le cyclamen d'hiver, l'ellébore noir, l'iris de Clusius, le laurier thym, la prime-vere, la goutte de neige, le giroflier, l'yaca, &c.

FIN.

TABLE DES MATIERES

Contenues dans ce Volume.

A

ABRICOT:
Sa culture & son fruit, 128, 129
AILE : *voyez* Biere.
Aile de Nottingham ; maniere de la faire, 228
AMÉLIORATIONS DES TERRES :
Maniere de fumer les terres pour les arbres, 146
ARBRES FRUITIERS :
Avantage de leur culture, 1, 3
— des fruits, 2
Profit qu'ils rapportent, 3 & 4
Ils améliorent les terres, 5
Voyez Pépiniere.
Moyen de les garantir du bétail, 81 à 86
Observations générales & particulieres, 145

B

BIERE:
Maniere de la faire, 210
Tems de la brasser, 213
Petite biere, ibid.
Biere forte, 215 *& suiv.*
Durée de la biere, 226
BOISSONS DE FRUITS :
Leurs différentes especes, 280, 287 à 293

C

CERISES :
Leurs especes, usages, 121
Mêlange avec la biere forte, 123
Vin de cerise, 124
CIDRE :
Pomme qui peuvent en faire, 230
Précautions avant de les employer, 231 *& suiv.*
Maniere de les piler, 234
Repos de la liqueur, 236
Pourquoi il est mauvais, 237
Maniere de le conserver, 240
Autre maniere de le faire, 244
Comment on lui donne des forces, 250
Especes de cidre, 252 à 261
Mêlange qu'on peut faire avec le cidre,
Observations sur le cidre, 265 à 279
COIGNASSIER :
Terrein où il vient, 133
Especes & usages, 134
CORNOUILLER : Usage de ce fruit, 135
CULTURE DES ARBRES FRUITIERS :
Maniere de les multiplier, 40
Comment on cultive la pomme, 42
— les poires, 43
— les cerises, 44
— les prunes, ibid.
— les coignassiers, 45
— tous les autres fruits, 46 à 56

F

FIGUIER :
Terres où il croît, 136
Maniere de les mûrir, ibid.

FOURMIS : maniere de les éloigner, 71
FRUITS : *voyez* leurs especes.
Temps de les cueillir, 203
Précautions en le faisant, 204
Maniere de les serrer, 206

G

GREFFE:
Choix du rejetton, 14
— de la souche, 15
Temps de greffer, 16
Remarques, ibid.
Façons de greffer, 17 *& suiv.* 20, 22, 24, 25
Soins, 18, 28
Instrumens qu'il faut avoir, 19 *& suiv.*
Variations dans la pratique, 28 *& suiv.*
Greffe en écusson.
Améliorations des arbres par ce moyen, 33
Temps de le pratiquer, 34
Choux des boutons, ibid.
Instrumens propres, 35
Premiere méthode, 316
Seconde méthode, 37
Insectes qui nuisent aux greffes, 80

H

HANNETONS : comment on les détruit, 80
HYDROMEL : comment il se fait, 286
LOIRS : piege pour les prendre, 79

O

OLIVIER:
Terreins où il vient, 196
Especes, 197

Culture, 198
Cueillette, 199
Huile, 200
Usage du bois, 201
Profit que ses racines produisent, 202

P

PÊCHES:
Especes, 129 à 132
Terreins qu'elles demandent, ibid.
Précautions contre la gelée.
PÉPINIERES DES ARBRES FRUITIERS.
Maniere de les former, 7
— de les planter, 8
Précautions contre la gelée, 9
Choix des souches pour enter, 10, 11
Moyen de les multiplier, ibid. *& suiv.*
Façon d'enter, 12 *& suiv.*
PIQUETTE DU PETIT CIDRE:
Méthode pour le faire, 264
POIRÉ : méthode pour le faire, 279
POIRES : especes & usages, 114 *& suiv.*
POIRÉ : 119
POMMES : catalogue de leurs especes & de leur usage, 96 à 113
PRUNES : especes & usages, 125 *& suiv.*

S

STÉRILITÉ DES ARBRES FRUITIERS:
Expériences très curieuses à ce sujet, 86 à 96

T

TAILLE DES ARBRES:
Maniere de les tailler en haute tige, 56

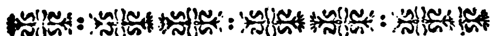
— en plein vent, ibid.
— en espallier, ibid.
Taille d'été,
— d'hiver, 139
Soins qu'il faut prendre en taillant, 140 à 145
TAUPES : Manieres de les détruire, 78
TIGRES-PUCES : Dommages qu'elles font, 79
TRANSPLANTATION DES ARBRES :
Distance où ils conviennent d'être plantés, suivant les especes, 62 à 65
Causes qui nuisent aux arbres fruitiers.
La rouille, 67
La sécheresse, 68
Un terrein différent de celui que les arbres demandent, 69
Un terrein trop maigre, 70
La mousse,
Les arbres trop branchus, 74
Autres especes de maladies, 76

V

VERGERS :
Attentions qu'ils demandent, 58
Apprêt du terrein, ibid. & *suiv.*
Plantations des arbres, 59
VIGNE :
Sa culture, 152
Terrein, 153
Exposition, 155
Choix, 157
Especes de raisins, 159
Travaux à la vigne, 164 à 175
Maladies.
La bêche, 177
Le gribouri, 176
Le limaçon, 178

Autres accidens, 179
Vendange, 180
Maniere de faire le vin, 182 *& suiv.*
Conservation du vin, 186
— des raisins, 190
— raisins secs, 195

Fin de la Table des Matieres du IV Volume.



APPROBATION.

J'Ai lu par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier un Ouvrage qui a pour titre, l'*Agriculture complete, ou l'Art d'améliorer les terres, traduit de l'Anglois de Mortimer;* je l'ai jugé digne de l'impression. A Paris, ce premier Août 1764.

DE PASSE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: à nos Amés & Féaux Conseillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaire de notre Hôtel, Grand Conseil, Prevôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils, & autres Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé CLAUDE-MARIN SAUGRAIN le jeune, Libraire à Paris, Nous a fait exposer qu'il désireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage qui a pour titre: *l'Agriculture complete, ou l'Art d'améliorer & de cultiver les terres, par M. Jean Mortimer*, s'il Nous plaisoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter

par tout notre Royaume, pendant le tems de dix années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucun Extrait, sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse, & par écrit, dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens, dommages & intérêts: à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume, & non ailleurs, en bon papier & beaux caracteres, conformément à la feuille imprimée, attachée pour modele sous le contre-scel des Présentes; que l'Impétrant se conformera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725; qu'avant de l'exposer en vente, le Manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur De Lamoignon; & qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle dudit Sieur de Lamoignon, & un

dans celle de notre très cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France le Sieur de Maupeou : le tout à peine de nullité des Présentes. Du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour dûment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent, sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires; CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le vingt-sixieme jour du mois de Septembre, l'an de grace mil sept cent soixante quatre, & de notre Regne le cinquantieme. Par le Roi en son Conseil.

Signé LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 37, *fol.* 160, *conformément au Réglement de* 1723. *A Paris, ce* 5 *Octobre* 1764.

LEBRETON, Syndic.